Мои статьи о кулинарии

Борис Бурда

SHOUT
SHARE
IT

- Борис Бурда
  - БИГОС
  - БОРЩ
  - БУЙАБЕС
  - БУЛЬОН ИЗ БАЗАРНОЙ КУРИЦЫ
  - БУТЕРБРОД
  - САЛАТИКИ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ
  - ЧИЛИ КОН КАРНЕ
  - ЧУЧУ, ИЛИ КЮКЮ
  - ФОНДЮ
  - ФОРШМАК
  - ГАСПАЧЧО
  - ГУЛЯШ
  - ГУРЬЕВСКАЯ КАША
  - БАКЛАЖАННАЯ ИКРА
  - ЯИЧНИЦА
  - МЯСО, ТУШЕНОЕ В ПИВЕ
  - БУДЕМ БРАТЬ ЯЗЫКА
  - ОВОЩНОЙ САЛАТ
  - ГРЕЧКА, МАК, ТОПОР, БЕРЕЗА…
  - СУП ХАРЧО
  - ДОПИНГ ДЛЯ БАЛЬЗАКА
  - КОЛБАСА – НЕ ТОЛЬКО КУЛИНАРНЫЙ СИМВОЛ
  - ПЕРВОАПРЕЛЬСКОЕ
  - ВЕЛИКИЙ СОВЕТСКИЙ ЛИКЕР
  - НЕ ТАК УЖ ТРУДНО ЖИТЬ, КАК ИТАЛЬЯНЦЫ
  - КУКУРУЗНАЯ КАША ПО-МОЕМУ
  - СЫР
  - МАМИНЫ САЛАТИКИ
  - МАСЕДУАН
  - МИДИИ
  - ФАСОЛЕВЫЙ СУП ПО-МОЛДАВСКИ
  - МУСАКА
  - КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ
  - ОКРОШКА
  - ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ
  - ПИВНОЙ ВЕЧЕР
  - ПЛОВ
  - РЫБА ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ
  - КАК ПОДРЕЗАТЬ САЛАТИК
  - СЕЛЯНКА
  - ШЕЙКА
  - ТАРАТОР

- ЧАЙ
- ТЭМ ПУРА
- ТОМАТНЫЙ СУП НА СКОРУЮ РУКУ
- УТКА ПО-ФРАНЦУЗСКИ
- ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ
- – ТАК ВЫПЬЕМ, ПОЖАЛУЙ? – ПОЖАЛУЙ, НАЛЕЙ.
- ЗАВИВАНЕЦ
- ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Борис Бурда
Мои статьи о кулинарии

БИГОС
Польша

Здравствуйте! Хорошо бы попробовать чего-нибудь экзотического, и в то же время не очень удаляться от родных берегов. Но это не так уж и сложно – что может быть экзотичней близкого соседа, ведь именно о нем мы больше внимаем легендам, чем фактам? Сосед как сосед – мы с ним успели и кроваво повоевать, и лихорадочно задружить, и отделиться от него, залив и его и себя кровью, и оторвать от него с мясом кусок исконной территории, доигравшись до того, что опросы общественного мнения иногда показывали, что к украинцам там относятся даже хуже, чем к цыганам… Государство, которое с подачи лично Молотова долгое время именовали исключительно с эпитетом «бывшая» – а она ожила и передарила этот эпитет государству, представляемому Молотовым (непрочная, кстати, штука все эти эпитеты!). Государство, в котором… перестану-ка я выдрючиваться и просто перепишу из любимого Станислава Дыгата, «воедино сплелись прошлое и настоящее, атаки гусар, шляхетские распри, право вето, разделы, восстания, воскрешения, партизанская война, Мицкевич, Словацкий и Красинский, четыре танкиста и собака, фильмы Вайды, романы жеромского, Игнацы Падеревский, католицизм»… В общем, Польша. Прошу любить и жаловать – все-таки соседи. Глупо ссориться и вспоминать ста рое плохое – разве мало было хорошего? А от страны-соседа можно уйти только в землю или в небо, больше никуда.

Поесть в Польше умели всегда. Помню, как во время премьеры культового для поляков фильма Ежи Гоффмана «Потоп», совпавшего как раз с очередными временными трудностями с мясом, весь город только и говорил о кадрах стола средневекового польского шляхтича среднего достатка, заваленного дичью, окороками и копчеными гусями – прозевали, идиоты, и это в то время, когда эстрадный артист терял работу за произнесение со сцены слова «колбаса» в любом контексте! Давайте и мы выберем что-нибудь такое кондово-древнепольское, исконное и посконное, со времен пана Володыевского, Иеремии Вишневецкого, Радзивиллов и Сапег. Будем готовить бигос!

Многие вообще думают, что бигос – это тушеная капуста с салом. Ну, тогда и борщ – это вареная капуста с томатом. Это все полуправды, а хуже полуправды нету лжи. Но капусту для бигоса мы все-таки нашинкуем. Половинку среднего кочана. И столько

же кислой, сколько свежей, поскольку в дискуссии от том, какая капуста, кислая или свежая, идет в бигос, неправых быть не должно.

Теперь займемся мясом. В бигос идет копченая грудинка и говядина – примерно поровну, а еще свинина – вдвое меньше, и столько же колбасы, как по мне – полукопченой. Так, чтоб в итоге мяса вышло чуть по меньше капусты или, что еще лучше, столько же. Режется все это достаточно мелко – примерно как на бефстроганов.

Начало готовки стандартное для многих подобных блюд. Нарезать по мельче три луковицы, высыпать в казан грудинку и малость вытопить сальца, чтоб было на чем подрумянивать лук. Чем и займемся – пусть дойдет до необходимого цвета. А тем временем начнет готовить все прочее, нужное для бигоса – а это чертова прорва всего!

Во-первых, три ложки томата. Сейчас есть такие удобные маленькие баночки – как раз по баночке на бигос. Интересно, что клали поляки в бигос до Колумба? Да и борща, выходит, до Колумба быть не могло… Ну, тут-то я неправ – не так давно отыскал древний рецепт «гетманского борща», так он без томатов. Поэтому с вчера бросим в водичку размачиваться хорошую горсть сушеных грибов – это до Колумба было. И столько же сушеных слив, без косточек – тоже лучше бы размочить. Вот он – главный дотоматный подкислитель наших краев, не потерявший до сих пор своего значения на своей родине – Кавказе, где и появилась домашняя слива, как гибрид алычи с диким терновником, так сказать, сочетание старого и нового получается! А к этому – еще два нарезанных яблочка, без кожицы и косточек. Чесночку три дольки.

А теперь – пряности! Еще в средневековье довозили до Польши караванами и галерами из далекой Индии черный и душистый перец – положим того и другого, горошин по 6-7. А тмин издавна в каждой канаве рос – положим хорошую щепотку, а то и другую. И самую древнюю в мире пряность, которую находили еще в гробницах египетских фараонов, а с римских времен тоже по всей Европе развезли – кориандр, тоже потолчем в ступке и туда же добавим. Хранить лучше семена, а молоть перед самым применением – лучше сохранится все то, что и создает неповторимый устойчивый вкус. Вот теперь все.

Высыпем в обжаренный лук мясо и потушим почти до готовности – это примерно полчаса. А пока посидим, посмотрим на заготовки для заключительной стадии бигоса и подумаем – с чем же его есть, как подать? В бигосе самом по себе есть все – и мясо, и овощной гарнир, и подливка. Хлеба? Может быть, и

белого, а можно и с рогаликом. Чего бы еще? Вот никак не придумается – никого и ничего к себе бигос не пускает – впрочем, кроме одного. Чего именно? Сейчас увидите.

Вот мясо и обжарилось. Теперь все остальное – туда же: капусту шинкованную, такую и кислую, томат, сливы, грибы, яблоки, пряности, выдавим чеснок, все это посолим, водички подольем и поставим тушить до готовности – пока вся капуста не размягчится в этакое пюре. Время есть – надо заняться столом.

Аппетит должен возникать просто от вида накрытого стола – даже и без еды. Цветочки какие-то, не для еды, для икебаны. Вилка – слева, мясо – справа… тьфу, нож справа, впрочем, какая разница? Было бы что, а чем есть – найдем. Кстати, китайскими палочками польский бигос есть плохо – подливка стекает. Столовый прибор со специями поставим для солидности, ибо вкусы есть разные. О вкусах не спорят – тоже типичный случай искажения смысла, ибо при рождении этой поговорки имелось в виду то, что с профессиональным дегустатором спорить бессмысленно, ибо он все равно прав. Но кто любит поострее – пожалуйста. А то единственное, что уместно к бигосу – чуть попозже.

Вот все и готово. Нарезанной колбаски высыпаем в уже совсем готовое под самый конец – нечего ей вариться. Поставим кастрюльку на стол, положим себе немного и достанем из холодильника то, что идет к бигосу. Выпить к нему идет, да еще как! Можно польской «Выборовой» для чистоты жанра, можно украинской с перцем для национального согласия, можно русской «Столичной» для славянского братства, которое выше сиюминутных склок, можно красного вина, холодного и сухонького… Как не удивительно, но даже в виноградной Одессе моим первым вином было польское «Рыцарское», импортируемое в начале шестидесятых. Когда наша компания собиралась отметить какой-то табельный праздник, то ли 7 ноября, то ли 1 мая, и был ребром поставлен вопрос, не пора ли поставить на стол бутылочку – не маленькие, чай, в седьмом классе учимся, отец одного из нас сказал, что не против, но на двух условиях. Во-первых, вино покупает он, а во-вторых, после каждой бутылки все участники застолья становятся в позу Ромберга (ноги вместе, носки на одну линию, глаза закрыть, руки вытянуть вперед), и кто не устоит – больше не пьет. Вот как раз польское «Рыцарское» мы и пили на этой первой вечеринке, где все, как у взрослых. И никто не спился – ни Боря, поэт, известный всей Одессе врач и депутат горсовета, ни Миша – ныне израильский гинеколог (с его-то ручищами? бедные израильтянки!), ни Женя – лауреат Государственной премии России за что-то не очень

предназначенное для открытой печати, ни ваш покорный слуга.

После первой же порции бигоса рука сама тянется к рюмке. Есть, очевидно, какое-то родство душ – недаром же клялся мне один поляк, что своими глазами видел в какой-то солидной энциклопедии в статье об эти ловом спирте рядом с указанием его смертельной дозы на килограмм живо го веса звездочку, указывающую на сноску, а потом и текст этой сноски: «Для русских и поляков эти данные не подтверждаются». Мы познакомились с ним в нашем одесском кафе «Молодежное», где я вел какой-то закрытый вечер году этак в 78-м и пригласил его за свой столик. Чувствуя, что он как-то насторожен, я заказал по рюмке коньяка (помню, стоило это удовольствие тогда всего 50 копеек) и провозгласил тост, после которого вся напряженность куда-то улетучилась. Старый польский тост, лозунг восстания 1863 года против русского царизма: «За вашу и нашу свободу!». Хороший тост под бигос, правда? Чтоб и в компании за столом все перемешались, как в бигосе, и составили новое дивное единство – и русские, и украинцы, и поляки, и белорусы… да хоть японцы, в конце-то концов! И мне, еврею, место найдется. А если кто-то посмеет отказать мне в этом месте – вызову на дуэль, выберу, как оскорбленный, в качестве оружия русский диктант, и убью, как собаку. Что не убери из бигоса – есть можно, но будет чего-то не хватать. И это не только к бигосу относится.

БОРЩ

Это блюдо не простое, а символическое. Во всем мире это символ нашей страны – и бывшей, и нынешней. Эмигранты заедают им свою ностальгию в брайтонских ресторанчиках так же, как лет пятьдесят тому – в парижских бистро. Когда Стругацким понадобилось окрестить западную забегаловку, которую посещают наши ученые, они назвали ее «Боржч» и, как всегда, попали в точку. Пожалуй, это самый существенный взнос украинской кухни в общемировую (что именно украинской, видно из старых поваренных книг, где борщ обычно именуется малороссийским – видите, не «много», а «мало»!). А если всерьез, корни его в нашем общем прошлом, времен Перуна и Велеса, поскольку по-старославянски «бърщ» – свекла.

Борщей в мире не перечесть. В любой мало-мальски приличной кулинарной книге найдете десяток-полтора. Львовский, киевский, полтавский, одесский, черниговский, закарпатский, литовский… И у всех одно общее свойство – это домашняя еда. Даже в хорошем ресторане борщ может получиться в крайнем случае приличным – и не более того. Борщ – это звяканье ключей, в спешке нашариваемых в кармане. Это тяжелая кастрюля, которую несешь разогреть с балкона, так как в холодильник не лезет (борщ, кстати, на следующий день только настоится и станет вкусней – готовьте сразу дня на два, на три, пусть диетологи бесятся). Это вся семья за столом, от бабушки до полного комплекта внуков, ибо главный признак того, что в семье все нормально – горячее первое на обед каждый день. И еще: я уже писал, что форшмак у каждого одессита – бабушкин. А вот борщ – мамин. Подумаем лишний раз о маме, каждый о своей – в любом случае мы делаем это недостаточно часто. И вперед!

Борщ можно готовить по-разному. Но я предпочту мясной борщ вегетарианскому и говядину свинине, тем паче все равно без сала не обойтись. Сразу варим мясо. Моем, режем на такие куски, чтоб вареными торчали из любой глубокой тарелки над уровнем борща, как айсберг – где-то на четверть, бросаем в воду, пока еще холодная, чтоб понаваристей вышло, как будет время – не забываем снять шум (это не крик, а накипь, пена по-немецки – Schaum). Можно и без мяса, особенно по нынешним временам. Но с мясом вкуснее. Но без мяса дешевле.

Тем временем чистим и режем соломкой свеклу. Не вздумайте бросать ее в воду просто так – это чуть ли не самая распространенная ошибка! Потушите ее сначала в казанке на сале и не забудьте добавить пол-ложечки уксуса, иначе настоящего

красного цвета у борща не будет. На большую кастрюлю, как и все в дальнейшем – одна свекла, чуть побольше средней.

Пока тушится, режем половинку среднего кочана капусты, чистим и режем пять средних картошек и ничего с ними пока не делаем. Успеется.

Три морковочки, две луковицы и два корешка петрушки мелко шинкуем и обжариваем на сковородке. Все рекомендуют в сливочном масле, а у меня и в постном выходит нормально. Я, бывает, даже свеклу на постном масле тушу, и вот живой пока.

Здесь начинается простор для собственного творчества. Борщ – блюдо конкретного настроения. Если оно было вчера – вы замочили полстакана фасоли и бухнули ее в кастрюлю чуть позже мяса. Если прорезалось сегодня – уйдут учиться плавать в кипятке два сладких перца. Про жгучий перец потом. Два лавровых листика, черный и душистый перец горошком – это само собой. Уже можно и посолить. Это все по вкусу, каждый знает, сколько ему надо. Если вы знаете, что такое спаржа – тоже кладите. Я не знаю, потому и не кладу. Под конец варки можно даже нарезанных кислых яблочек – парочку небольших. Один раз попробовал – интересно вышло. Но повторяю редко.

Как только мясо сварилось – бросим в кастрюлю картошки и капусты. Еще минут через 5-10 – то, что предварительно тушилось, то есть свеклу, морковку, лук и коренья. Ну и пусть покипит минут десять. А вы тем временем приступаете к заключительному этапу. Отрезаете кусок нашей национальной гордости граммчиков этак на сто. Соленого, а не копчено го. Режете его мелкими кубиками, чистите чеснок, или можно так, давил кой, где-то полголовки, туда же можете нарезать и зелени, и это все потолочь в ступке в кашицу такую, как раз будет время, пока остальное кипит.

Борщ, как мы теперь поняли – свекольный суп, но масса народу считает его томатным. Зря, томатный суп – еда совершенно отдельная, шедевр английской кулинарии, которую с трудом выносят даже привычные к ней англичане. Но томат в борщ все-таки совершенно необходим. Он, пожалуй, даже лучше томатного сока и спелых помидоров (во всяком случае, привычнее). Столовая ложка с горбом, тут слова «не переборщить» как-то особенно кстати. Бросить, размешать, подождать, пока вскипит, и выключить газ, пока это не сделало домоуправление. Если вышло сильно кисло – добавьте сахарку. И вот тогда уже добавим в кастрюлю толченого сала с чесноком и зеленью, закрываем крышкой, и ждем минут десять, даже если живот совсем подвело.

Подать борщ на стол – это отдельная песня. Сметана строго

обязательна, без нее я бы просто не решился ложку борща ко рту поднести. Стручок горького перца – желателен и вполне возможен, только в комплекте с ним необходима и голова, которая подскажет рукам, что пора вытаскивать его из тарелки, чтоб суметь проглотить хоть капельку и не сидеть потом полчаса с открытым ртом. Можно еще чесночку, вприкуску или хлебную корочку натереть. А пампушки вы же все равно не испечете, и так времени нет. А вдруг какой-то особо парадный гость? Этим вы его и убьете, если не забудете к пампушкам не пожалеть чеснока. А еще лучше – саламур. Щепотка черного перца, две хорошие щепотки соли, чайная ложечка уксуса, десертная – постного масла, чуточку воды и давленого чеснока четыре-пять больших долек. Некоторые мои гости, когда я саламуру надавлю-намешаю, если на секунду отвлекусь, успевают его всего хлебушком вымакать, и приходится срочно готовить еще. С чем еще надо есть борщ? С семьей, разумеется. Когда уже с работы пришел и, Бог даст, никто не позвонит. В домашних тапочках. Из любимой тарелки. На своей табуреточке, в своем уголочке. Куда ни жена, ни сын не сядут – знают, что ваше. Мир вашему дому!

БУЙАБЕС
Франция

Чтобы не было скучно жить, не так уж и много можно придумать. Не вообще, в перспективном плане, а так, быстренько, без затрат сил и нервов (в общем, так, как чаще всего надо) идеальный выход – что-нибудь приготовить. Чуть ли не основная причина неврозов именно в том, что нет сил готовить для себя. И совершенно напрасно! Прекрасное средство хоть чуть отдохнуть от того, что лезет в окно, дверь, телевизор и душу – постоять малость у плиты, приготовить что-то забавное и слопать – лучше в хорошей компании. Средство, к сожалению, не радикальное, да что уж тут поделаешь? Если уж совсем лень для себя – позовите приятеля, соседа, красивую девушку, наконец. Не на дискотеку, а на ваш кулинарный бенефис! Какая устоит?

Кстати, красиво звать не на обед или ужин, а на одно-единственное блюдо. На гуся с капустой, на язычок по-кавказски, на пиво, наконец – если разных закусок к нему не меньше пяти-шести, и минимум одна горя чая, это вполне допустимо. А еще здорово звать на суп. Так, чтоб и речи не шло о втором блюде, поскольку если солянку или щи приготовить по-человечески, второе блюдо просто пропадет – некуда будет. А уж какой-нибудь хаш, дарованный Богом кавказцам в компенсацию за отсутствие у них огуречного рассола, вообще второго не подразумевает, как и дагестанский хинкал – он сам себе и первое, и второе.

Суп, рецепт которого я вычитал у замечательных литературных критиков Петра Вайля и Александра Гениса (впрочем, его названием помечена вся французская литература, и не только кулинарная, хотя из нее так и не понять, марсельский он, бретонский или провансальский) удовлетворяет всем этим критериям. Он экзотичен, не требует высшей кулинарной квалификации, займет достаточно вашего времени, чтоб отвлечься от очень многого, а самое главное – это таки суп! Русская тройная уха, конечно, великое изобретение, но это – достойный ответ Франции на не го. Буйабес!

Виктор Шкловский открыл закон, по которому низкие, площадные жанры литературы постепенно поднимаются и делаются классическими. Так и буйабес – его раньше варили из той части улова, которую не удалось продать. Из экономии, чтоб добро не пропадало. Нет чтобы понадкусывать – пускали-таки в дело. Может, и нам стоит попробовать так поступать, причем не

только в кулинарии?

Первая порция рыбы для буйабеса – это рыба не для людей, максимум для вашей киски. Вот и поставим ее вариться. Как положено – с большой луковкой, двумя средними морковками, тремя листиками лаврушки, кто любит черный перец – пожалуйста, кому нельзя – лучше вообще откажитесь, буайбес – супчик остренький. Не переперчите – доперчить в тарелке проще, чем вылавливать из готового блюда по порошиночке. Пока варится – давайте посмотрим, что еще нужно для буйабеса.

Вот горсточка мороженых мидий – этого добра сейчас всюду навалом. Для меня, одессита, мидии – это особь статья. Море, пляж, юность, здоровье, раскаленный лист, на который бросают мидии, только что собственноручно отодранные от камней. А эти мороженые – тоже ничего. Из них вообще можно сделать массу вкусностей. В том числе и буйабес. Вообще, чем больше в буайбесе морских гадов – всяких там креветок, осьминожек, кальмаров, гребешков и морских змеев – тем лучше. Я прихватил креветки – тоже пойдет. А еще есть такая мороженая смесь – морской коктейль. Тоже годится. И еще хорошая рыбка – я предпочитаю филе. Подавился, знаете ли, в детстве мелкой костью. Тоже без излишней экономии – на порцию минимум два хороших куска.

А чем буйабес отличается от обычной ухи, хоть и с гадами? Не только стаканом белого сухого – в уху еще Пушкин советовал добавлять стакан шабли. Можно не сверхдорогого марочного, обычный крымский рислинг или ркацители прекрасно подойдет. Не только поджаренным луком и чесноком – в ухе нет места картошке и крупам, это прозрачный суп, а лук и чеснок – это можно. Вот оно, главное отличие! Банка консервированных помидоров. Пульпа с мякотью тоже годится, ее сейчас всюду продают. Помяли малость полбанки и ждем, пока будет самое время.

Отдельное дело – пряности. Французы опускают их в суп в специальном мешочке, а потом вынимают. Называется «букет гарни». Лаврушка, петрушка – это дело обычное. А вот кусок апельсиновой корки – это уже новация. К нему базилик – щепотку, не более, и шафран. Ложечку шафрана сначала запарим кипяточком, пусть постоит и настоится. Что добавить еще – решите сами. Откройте одну баночку, другую, понюхайте, подумайте – может быть, это? Почувствуйте себя личным парфюмером какого-нибудь Кристиана Диора, «большим носом», как они там говорят – причем не в смысле национальной принадлежности. Чуть больше того, чуть меньше это го – так и получается не унифицированная казенная еда, а домашняя. У

каждого своя, незабываемая и неповторимая.

А со вчера следует насушить белых сухариков. Побольше, не пропадут. До самого начала появления цвета – даже не коричневого, а так, чуточку смуглого. Не пугайтесь, что их так много. Это только кажется. До первой ложки.

Ну вот, и уха сварилась. Отцедим прозрачный бульончик, а тем временем поджарим в масле на донышке казанка две мелко нарубленные крупные луковицы и зубков шесть давленого чеснока. В Средиземноморье едят чеснок почем зря. Испанский король Альфонс даже специальный рыцарский орден учредил для борьбы с чесноком, а толку-то? Короля Альфонса давно уже нет, а чеснок есть. Вот уже и дошел до кондиционного цвета и специфического запаха, который даже как-то в кухню не умещается и просится наружу. Теперь льем туда навар, стакан вина, бросаем размятые помидоры. Шафран уже настоялся – туда его. И марлевый мешочек с прочими пряностями – тоже. Как говорилось еще совсем недавно – процесс пошел! У нас есть еще минут 15. Потратим их на то, чтоб приготовить то, без чего теряют смысл и сухарики, и сам буйабес – соус Ройял.

Это не так сложно. Надавили в чашку давилкой чеснока, нарезали мелко-мелко стручок жгучего перца, посолили крупной солью и растерли – соль будет работать, как абразив. Потом еще поперчили не таким жгучим молотым перцем, положили 4-5 желтков и начали мешать, подливая туда по чуть-чуть хорошее рафинированное растительное масло. Можно не оливковое, наше подсолнечное будет не хуже. Если ломает, можете просто заправить майонез – лучше не буржуйский, а наш, без консервантов – перцем, чесноком и маслом. Это хуже, но проще, и, следовательно, больше по-нашему. Но стоит ли держаться всех своих привычек? Правда, у соуса Ройял есть один ма-а-а-ленький недостаток – если не уследишь, гости разметут все приготовленное с сухариками без всякого буйабеса.

Вот теперь бульон дошел. Бросаем туда рыбное филе. Варится оно недолго, минут 15. Поставим пока на стол соус и сухарики, еще немного чесночку, если кому-то его еще мало. Давайте пока поучимся, как эти сухарики едят. Натерли корочку чесноком, непременно ее понюхали и сказали: «А-а-ах!» – не вздумайте опускать этот этап – обмакнули в соус и захрустели в свое удовольствие. Чувствуете, как не хватает к этому самого супчика? Вот он вроде и почти дошел. Бросаем туда мидии и вообще всех гадов – их переваривать опасно, именно в смысле долго варить, а не то, что мы по неопытности думаем. А теперь у нас буквально пять ми нут для окончательной сервировки.

Вот теперь начнем, пожалуй! Ложка варева – сухарик – соус –

«А-а-ах!» – пауза, чтоб посмаковать. Ну рыбки там или мидий – и тем паче сухарик – соус – «А-а-ах!» – пауза. Запить белым вином или водичкой, чтоб смыть излишнюю резкость – и все сначала! Нет, обед из одного блюда при подаче буйабеса не получается. Нужно второе – еще тарелочка. А потом может дойти и до третьего, и до четвертого. Хотя, по-моему, это будет излишество. Ну, после второй тарелки лениво плеснуть еще половничек. А потом долго не уходить из-за стола, дохрумывая сухарики с соусом, вспоминая старых друзей и рассказывая анекдоты неполитического и несексуального содержания. Зря вы думаете, что таких нет. Году в 79-м ко мне пришла жена приятеля, учительница русской литературы, и сказала: «Боря, я у себя веду спецкурс для желающих по юмору, сегодня у меня урок по анекдоту, и я в панике – как вспомнить таких двадцать анекдотов, чтоб и смешные были, и в непристойности никто не обвинил, и не посадили?». Просидели два часа и набрали штук двадцать – как раз на урок хватило. Но с большими трудами. Попробуйте и вы – это следует делать в благостном расслаблении, как раз после третьей тарелки буйабеса. Лишь бы сухариков хватило.

БУЛЬОН ИЗ БАЗАРНОЙ КУРИЦЫ
Израиль

Кто бы мог подумать, что бульон – древнеегипетское изобретение? Согласно тамошней легенде, раб Менес украл у фараона Снофру священную египетскую птицу курицу и сварил из нее это блюдо, недаром прослывшее у египтян волшебным. Была ли эта курица куплена на нашем одесском Привозе? Сомневаюсь – недаром после них греки продолжили эксперименты над этим блюдом, используя для него мясо других священных животных – жертвенных козы или теленка. А полученный навар входил в ритуал подготовки к состязаниям древнегреческих атлетов. Как победить на Олимпиаде без бульона?

Ореол святости преследовал бульон и в средние века. Слышали о великом крестоносце, образце рыцарской доблести Готфриде Бульонском? Судя по всему, он это блюдо жаловал. Недаром именно в его владениях открылись харчевни, где рыцарей потчевали мясным наваром для восстановления сил. Вот откуда слово «бульон», и не только оно. От слова «восстанавливать» – «restore» – произошло слово «ресторан». Так что первым ресторанным блюдом был именно бульон. Но явно не из базарной курицы с Привоза, так как в нынешних ресторанах традиции утрачены и бульон варят из кубиков, а из чего делают эти кубики – я уж лучше умолчу, чтоб никому не портить аппетита. Но и они прикосновенны к нашей литературе и истории. Производство консервированного бульона для русской армии в войну 1812 года организовал Петр Полторацкий – отец той самой Анны Керн, которой Пушкин посвятил «Я помню чудное мгновенье» и, может быть, даже «Люблю тебя, Петра творенье» (шутки шутками, но чего не вытворит с нами наше подсознание). Однако мы ведем речь несколько об ином бульоне.

Начнем с базарной курицы. Ее индустриальные собратья, дети акселерации, несчастные узники птицефабрик, где даже евробюрократы взвыли от их несчастной участи и постановили, что им положена минимальная норма жилплощади, почти все сплошь одной-единственной породы – лег горн, прожившие в тесноте, вони и гаме свои 8 недель и замороженные до мраморовидности где-нибудь за океаном, а потом размороженные на лотке или просто картонном ящике до полной антисанитарии каким-нибудь продавцом в первом поколении, инженером-конструктором второй категории тихо вымирающего НИИ, в котором зарплаты не платили чуть ли не с проклятых имперских

времен, на бульон тоже годится. Более того – иногда только на бульон и годится, ибо курица для жарки и лучше, и дороже. Но им не сравниться с базарной курицей, которую вы сами выбрали, щупа ли, в глазик глядели – блестит ли, и даже крошками из сентиментальности кормили уж совсем перед тем, как… Если нервы не выдерживают – купите уже ощипанную и потрошеную. А купившим живую не надо объяснять, как ощипывать, опаливать и потрошить. Постарайтесь разве что не раздавить желчный пузырь, а если уж не повезло – сразу натрите осквернённое место солью. Кстати, в бульоне из настоящей базарной курицы потрошки обязательны. Сердечко, печеночка, желудок, который для приличия называют пупочком (откуда у курицы пуп? она из яйца вылупляется!), даже несформировавшиеся до конца яички. Это для деток – один любит то, другой это, и очень капризничают, если любимый кусочек съест кто-то другой.

Рубить ли курицу на куски? Фетиш эпохи культа, «Книга о вкусной и здоровой пище», этого не рекомендует. Они советуют сделать два надреза ниже грудки и заправить в них ножки, а крылышки подогнуть к спине. Чтоб во всем был порядок и единообразие. А общая практика, которой придерживаюсь и я, рекомендует заранее нарезать курицу на порции, соответствующие нашим экономическим возможностям – ножки, крылышки, два кусочка грудки, попка и что останется. Традиционная для русской кухни прошлого века норма – полкурицы на порцию – отошла в область преданий. Догадываюсь, что дело тут не в отсутствии аппетита. Не забудьте только отделить кусочек кожи и жира – потом объясню, почему.

Если бросить мясо в кипяток – оно будет вкусней, если в холодную воду – бульон выйдет наваристей. Решайте сами. Не забудьте снять пену. Для полной прозрачности можно воспользоваться оттяжкой – яичными белками или постным мясным фаршем. Они осветлят бульон, приняв на себя примеси, а вы их потом удалите. В качестве оттяжки некоторые старые поваренные книги рекомендуют черную икру. Позвольте уж мне этот факт не комментировать, а то такого наговорю, сам потом удивляться буду…

Теперь настало время для корешков. На курицу – большая луковица. Целиком, чтоб, когда разварится – выбросить. Не французский луковый суп, чай, варим. Две большие морковки – почистить, разрезать не больше, чем пополам. Это вообще обязательно. А желательно – два корешка петрушки. На любителя вполне возможно – корешок сельдерея. Мне, например, нравится. Зелень лучше прямо в тарелку – укроп, зелень петрушки, для любителей – киндзу. Шотландцы вообще варят бульон с

черносливом и зеленым луком, но базарная курица этого не поймет, и мы вместе с ней. Тем паче этот бульон с чисто шотландским названием «кокки-лики» они варят и едят в основном один-единственный день в году – 25 января, в день рождения Роберта Бернса. Кокки-лики, хаггис – пудинг из потрохов и овсянки, и торт «Пьяный лорд». Это у них идиома такая есть, «пьян, как лорд» – не так изящно, как французские «как зяблик», «как ломоть хлеба в бульоне» или «как Робеспьерова ослица», но и не так топорно, как немецкие «как семеро шведов» или «как тысяча человек». В общем, обойдемся без чернослива. Солить попозже, черный перец – на ваше усмотрение. Это практически все. Оставьте кастрюлю на малом огне в покое, пока курица не дойдет. Это час-другой, как с курицей договоритесь – базарная же! Чем охотнее тетка сбрасывала цену, тем дольше варить. Ткните вилкой и сами поймете, готова ли.

Протирать ли в готовый бульон корень петрушки и сельдерея через мелкое сито – как сами пожелаете. Для заправки можно отварить вермишель, можно рис. Отдельно, не в бульоне – а то зачем осветляли? Как по мне, с рисом вкуснее. Вайль и Генис рекомендуют сладковатые сухарики, это, очевидно, из рогалика или франзольки. А чего – можно и сухарики. Это все, если разливать по тарелкам. А в большую чашку – просто бульон и побольше зелени. И не советую бухать в чашку пол-яйца, как делают в не очень хороших ресторанах. Извечный спор – что было раньше, курица или яйцо – это все равно не решает, а со всех прочих точек зрения это вообще никому не надо.

Все это характерно не только для Израиля, но тут уж ничего удивительного нет. Чего только оттуда до нас не добралось – от христианства до рубленых котлет, которые, если верить Похлебкину, именно из еврейской кухни попали в русскую. Да и вообще об израильской кухне следовало бы поговорить поподробнее, хотя бы из уважения к тому пиетету, который питают к еде сами израильтяне. Кстати, не вышло бы из-за этого беды… Пока израильтяне борются с арабскими террористами, взрывающими в авто бусах бомбы, более коварные и страшные террористы – кстати, сплошь арабы – стоят там на каждом углу у жаровен и улыбаются во все тридцать два белых. А израильтяне, полностью потеряв бдительность, подходят, платят и наворачивают за обе щеки в самый раз поджаренную шоарму примерно с двадцатью различными салатиками, за которые и платить-то не надо – сколько съел, не расстегиваясь, все твое. Я неоднократно пытался предупредить тамошнюю общественность, что лет через десять такой кормежки они все позастревают в дверях собственных авто и погибнут ужасной смертью, а они

только хихикают. И это притом, что за одну «голду» (десятишекелевую купюру с изображением нашей бывшей землячки Голды Меир, практически три доллара) там можно натрескаться до потери пульса! Что они и делают существенно чаще, чем выдержал бы кто угодно другой при такой жаре. Кстати, о купюрах – я их не понимаю. Десять шекелей есть, двадцать и пятьдесят – тоже. А тридцатишекелевую купюру выпустить не догадались. Представляете, какой был бы сувенир. Иисус Христос одной бумажкой! Только вот не понятно, кого на ней изображать… Иуду не хочется как-то, а любой другой, пожалуй, обидится.

Так вот, замечательная заправка для бульона, придающая ему чисто израильскую окраску (в комплекте с протиранием туда вареного сельдерея, о котором уже было сказано выше) – это куриный бульон с клецками, имя которым легион: мандлех, трифелех… я и произнести-то эти слова не все могу! Помните, мы малость кожи и жира отделили? Сейчас узнаете зачем. Порубите помельче, бросьте на сковородку и подождите, пока поджарятся знаменитые куриные шкварки. Поджарьте там же лук до среднекоричневого тона, примерно как у светлой полированной мебели. Теперь смешайте это с манной крупой и яйцом, раскатайте полученное тесто в такую колбаску, нарежьте ее мокрым ножом на клецки и минут за семь до окончания варки бросьте их прямо в кипящий бульон. Вот теперь национальный колорит соблюден без изъятий на страх антисемитам.

Теперь можно нести на стол. Пар из чашки, средней величины пятна жира на поверхности, круглые и такие янтарные, сохранившая свой естественный цвет зелень – для цветовой гармонии с этими пятнами, и оранжевая морковочка успешно делают свое дело. Идеальное блюдо при какой-нибудь легкой простуде (в Иране, например, больному варят гороховый суп, во Франции – луковый суп, а у нас и произошедших от нас американцев – именно куриный бульон, который в Штатах вообще называют еврейским пенициллином). И вы уж никак не можете согласиться с Наполеоном, который угрожал гильотинировать своего повара, если тот приготовит ему курицу. Что поделать, для Наполеона курица была символом его нищего детства, где от голода приходилось есть даже такое. На Корсике кур ели только бедняки (как и на современном Западе, где куриное мясо почти дармовое, вчетверо дешевле хорошей говядины). Все дело в том, что Наполеон не дошел до Одессы и не попробовал бульон из базарной курицы с нашего Привоза. Впрочем, это и к лучшему – нам больше осталось.

БУТЕРБРОД

Вообще-то бутербродами питаться вредно. Бутерброд, собственно, и изобрели не как еду, а как лекарство – причем всего-навсего против чумы. На фоне наших знаний можно, конечно, над этим и похихикать, и даже назвать изобретателя бездарностью и мракобесом – тем паче это действительно священнослужитель. Такой каноник из Торуни Николай Коперник – не слыхали, часом? Так что есть, оказывается, у Коперника и более практичные изобретения, чем гелиоцентрическая система. А его превосходство над Птолемеем теперь должно быть очевидно любой домохозяйке, ибо великий александриец не изобрел даже паршивой ливерной колбасы.

Деваться некуда, традиционный бутерброд – еда неналаженного быта. А относительно совместимости входящих в него продуктов большой специалист по системам оздоровления Юрий Андреев как-то в моем присутствии сказал, что немцы выдумали бутерброд для того же, для чего русские заимствовали у коми-пермяков пельмени – чтоб старики не очень-то заживались на свете и не портили молодежи жизнь своими отсталыми взглядами.

Впрочем, само это понятие быстро модифицировалось. Еще Даль просто поясняет, что бутерброд – это просто по-немецки то же, что по-французски тартинка, и поясняет для совсем темных, что это хлеб с маслом (понятное дело, Brot mit Butter). А современный Ожегов уже говорит, что это ломтик хлеба с маслом, с сыром, колбасой, рыбой, икрой (добавлю – и не только). Что делать, словари устаревают. Еще в 1961 году тот же Ожегов писал, что космонавт – это тот, кто будет совершать полеты в космос, а уже в следующем издании будущее время пришлось исправить на настоящее.

А вот слова «сандвич» в Дале нет, хотя еще до Даля азартный английский аристократ Джон Монтегю, лорд Сандвич, заядлый картежник, придумал, что сделать, чтоб не отходить от ломберного стола даже перекусить, и при этом еще и не пачкать карты жирными руками. Так что Сэндвичевы острова (ныне Гавайские) – название вполне кулинарное. Даже дважды кулинарное – спасибо капитану Куку, открывшему на свою голову эти острова именно во исполнение инструкции лорда Сандвича. Чтоб бутерброд стал сандвичем, достаточно закрыть его сверху другим кусочком хлеба.

Для нас, советских людей (кто начнет бурно отрицать применимость к нему этого термина, продемонстрирует свою

совковость еще более наглядно), бутерброд на работу ни с чем особо приятным не ассоциируется. Рецепт прост и памятен каждому. Большой ломоть хлеба намазать маслом, сверху положить ломоть вареной колбасы или пару килек, завернуть в газету и привезти на работу в общественном транспорте, чтоб должным образом помялся и раскрошился. Съесть в обеденный перерыв за собственным рабочим столом, запивая грузинским чаем, заваренным прямо в стакане. После еды смахнуть крошки в верхний ящик письменного стола, чтобы живущие там тараканы не сожрали черновики годового отчета. Крупного плана этого блюда в фильме Станислава Говорухина «Так жить нельзя!» мне несколько не хватало.

При всей ущербности бутерброда, как кулинарно-диетической идеи, именно он дает огромный простор для творчества. Чтоб что-либо с удовольствием съесть, надо это с удовольствием приготовить. Главное в приготовлении бутербродов – красота и разнообразие. Даже масло для бутерброда (теперь все чаще и чаще маргарин) есть прежде всего объект Вашего творчества. Лучше иметь для этого хороший миксер. Можно и вручную, но зачем? Смешайте полпачки масла с ложкой хорошего томата, посолите и взбейте, а потом уж и мажьте спокойно хлеб под бутерброды с мясными копченостями. Или купите у бабуси около метро пучок зелени, половину его нарежьте и взбейте с оставшейся полупачкой масла – это под сыр или рыбку. А остатком зелени украсьте готовый бутерброд, ибо некрасивый бутерброд можно есть только в абсолютной темноте. Для особых случаев можно смолоть в кофемолке два-три сушеных белых гриба и взбить в том же миксере с той же полупачкой масла.

И вообще, если готовите бутербродный стол, будьте, как настоящий художник – разнообразьте палитру. Ломтик помидора на ветчину, две чет вертушки соленого хрустящего огурчика на копченую колбаску или шмат нашей национальной гордости хоть с чесноком, хоть без оного, тончайший ломтик лимона на кету, кружочек вареного яйца под горку икры, перышко зеленого лука на паштет – мало что вкусно, даже по цвету красиво. А потом уж можно заниматься тонкой отделкой – мазочек хрена, капелька майонеза, чуть-чуть горчицы, каемочка из кетчупа, сюда веточка киндзы, а туда укропа, две половинки черной маслины аккуратно вдавить в соленый творожок, растертый с чесноком (на вечеринках едят все, чтоб потом спокойно целоваться), стебелек черемши завязать узелочком и положить на бутерброд с колбасой, а пару стружек острой корейской морковки на другой такой же и не забыть поглядеть, что раньше возьмут с подноса… Результат

творческих усилий хорошо бы сфотографировать, а то ведь сожрут, и даже налюбоваться не успеешь.

Кстати, слишком свежий хлеб для бутербродов мало пригоден. Если есть тостер – самое время его применить. Да и не обязательно делать бутерброды на хлебе. Есть булочки, рогалики, соленое печенье. А к более-менее торжественному случаю надо нарезать массу бутербродиков с мебельным названием канапе – это уж точно на поджаренном хлебе, желательно нарезанном красивыми фигурками (есть такие формочки). Главный принцип канапе прост – их не откусывают. Сразу в рот кладут, целиком, специальными пластмассовыми вилочками или «перстами, легкими, как сон».

Дальнейшим развитием этой кулинарной идеи стали горячие бутерброды. Главный ингредиент самого привычного нам вида этой еды – сыр. Лом тик хлеба смазывается маслом или маргарином так, чтоб тоньше было просто нельзя, на него кладется нарезанная сосиска, все это закрывается сыром, кетчуп по вкусу, и дружный коллектив таких заготовок отправляется на перевоспитание в микроволновую печь. 4-5 минут на гриле или минута на полной мощности микроволн – и можно есть. Запечь под сыром вообще можно многое – например, ростбиф… да мало ли что? Правда, не все это любят. Вот Михаил Жванецкий так и сказал как-то раз, что любимое его блюдо – раки, а нелюбимое – все, что посыпают сыром и запекают. Я сразу спросил его: «А если рака посыпать сыром и запечь – Вам это понравится?». Он не смог ответить – наверное, никогда не пробовал. И вам не советую.

На Западе всю первую половину нашего века эту нишу общепита занимали «горячие собаки» – хот-догс. Типичный пример прижившейся шутки (сколько в ней правды, лучше и не думать), на которую в конце концов и обижаться перестали, более того – если видите вывеску, изображающую собаку на облаке пара, не сомневайтесь, что там продают. Царство этого эквивалента советского пирожка с повидлом пошатнулось лишь в 1955 году, когда некий мистер Рей Крок увидел, как братья Мак и Дик лихо нарезают овощи и готовят великолепные бутерброды. Контракт был заключен немедленно, а фамилию этих братьев теперь знает весь мир. Конечно, Макдональд!

С этого и началась мировая империя, плотно оккупировавшая сразу несколько позиций Книги рекордов Гиннеса – от самой большой сети предприятий общепита до самой длинной очереди (конечно же, в Москве на Пушкинской площади у первого «Макдональдса» в СССР). Все, конечно же, кинулись так неистово вовсе не на банальную котлету в булке с кетчупом, огурчиками и листом салата. Непривычны были чистота, вежливость, мелкие

удобства и улыбки продавцов. Сейчас с этим стало чуть полегче и очереди у «Маков» исчезли – и слава Богу! Кстати, могу засвидетельствовать, что сервис в московских «Маках», пожалуй, даже получше, чем в антверпенских и барселонских, а тамошние чизбургеры отличить по вкусу от московских сможет разве что профессиональный дегустатор. Дело в социальном статусе – в наших краях это место только для не считающих каждую копейку, а на Западе – уже давно наоборот: для небогатых и торопливых. Типичный американский анекдот рассказывает о человеке, которого спросили: «Что бы вы хотели есть раз в неделю?» – «Гамбургер» – «Но вы же едите его каждый день!» – «А хотел бы только раз в неделю». Зато работники фирмы с гордостью говорят, что самый лучший способ определения покупательной способности валюты, не искажаемый никакими дотациями МВФ и невыплатами зарплат учителям – это поинтересоваться, почем в местном «Маке» гамбургер. А для любого туриста из СНГ забежать в «Мак» на Западе полезно по трем причинам – а) дешевая кормежка, б) бесплатный туалет, в) бесплатная карта города со всеми основными туристскими объектами. В Москве на в) пока не решаются, ибо на наших любителей халявы все равно не напасешься.

А апофеоз бутерброда – это датский бутерброд. В специальную булочку устрашающих для бутерброда размеров хитроумные соотечественники Андерсена ухитряются запихать чертову прорву различных компонентов – несколько сортов мясных или рыбных продуктов, овощи, зелень, приправы… в общем, я своими глазами видел в СССР продовольственные магазины, ассортимент которых был несколько беднее, чем содержимое одного такого бутерброда. Каждый день большие партии датских бутербродов отправляют самолетами в Англию и даже США. В Киев из Копенгагена их пока не везут, но заимствовать саму идею для рабочего перекуса, который вы готовите утром дома, настоятельно рекомендую. Подходящие булочки у нас выпекают, в холодильнике у вас много чего залежалось – зачем добру пропадать? Чем приятнее вам будет такую «субмарину» монтировать (кое-где эти бутерброды именно так за форму булочки и зовут), тем с большим удовольствием вы ее съедите. Еда должна быть не удовлетворением физиологической нужды, а маленьким праздником. Чтобы не было мучительно больно за бесцельно прожитые годы. А для этого и приготовление ее должно быть праздником, который не хуже Парижа, ибо при неразвитости нашего общепита это пока что праздник, который всегда с тобой.

Еще одна претензия к бутерброду – пессимистический

характер «закона бутерброда», который гласит, что бутерброд всегда падает маслом вниз, постулируя тем самым, что если уж может не повезти – обязательно не повезет. Закон некого Дженнингса даже заявляет, что в роскошной квартире это не всегда так, и вероятность падения бутерброда маслом вниз прямо пропорциональна стоимости ковра (или другой дорогой вещи), на которую он упадет. Но этим нас не запугать – откуда в вашем офисе дорогие ковры? Всем известный Дейл Карнеги сказал о другом пищевом продукте: «Если вам достался лимон – сделайте из него лимонад». Этот закон применим не только к лимонам. Так что не клеймите бутерброды, как низкопробную сухомятку – дело не в еде, а в вашем отношении к ней.

САЛАТИКИ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ США

Есть в кулинарии дилемма, которая многим кажется почти неразрешимой – что готовить и есть, полезное или вкусное? Совместить и то и другое нам кажется невозможным. И не только потому, что у большинства людей есть четкая психологическая установка на то, что лекарство должно быть горьким, укол – болючим, а диетическое блюдо – противным, слизким, несоленым, несладким, противным, скудным, тошнотворным и ни каким одновременно. Знаете, бывает порой… Может быть, именно это и наложило свой отпечаток на наше отношение к такому замечательному украшению огородов, прилавков и столов, как сельдерей. А то редко я и встречал такое поразительное отсутствие энтузиазма, когда предлагал угоститься сельдерейным салатиком. Про вопросы типа: «А к нему протер той манной кашки, да?» или «Что ты, Боря, я уже год после Трускавца прекрасно себя чувствую» я как-то даже не упоминаю. Просто все идет, как в анекдоте: «Почему евреи редко болеют СПИДом?» – «Да потому, что их практически никто не любит». Вот и с сельдереем то же самое.

А я сельдерей люблю, более того – я его не боюсь. Он, конечно, неказистый, грязный, чешуйчатый такой, только что из земли. Зелень вот у него вполне парадная, со своим сильным и на другие не похожим запахом, ее и в бульон неплохо, и мало ли еще куда, а вот мимо корешков другие проходят, а я не пройду. Едим же мы картошку и даже топинамбур, извините за такое слово, хотя они не чище и не красивей. Так что выберу и я пару-тройку корешочков поувесистее, то, что называется «берешь в руки – маешь вещь». Лишь бы были не вялые, а тверденькие, упругие и приятно тяжелые на ощупь. А пока принесу домой, придумаю, что с ними делать.

Можно даже не делать ничего, почистил корешок и сжевал утречком, как любители сырую морковку жуют. Если есть время – предварительно натер на терке, посолил по вкусу и сбрызнул лимонным соком. Всевозможные сыроядцы такие вещи просто обожают, и это одна из тех позиций, по которым я с ними солидарен. Такая закуска с утречка освежает, помогает держать форму и, что немаловажно, уже не раз говорил, но не устану повторять – очень полезна для того, чего, как нам объяснили на одном из первых телемостов, в СССР нет. Теперь уже и СССР нет, а с этим без существенных изменений к лучшему. Никакие секс-

шопы не помогают, народ боится заходить, а зайдя, пугается надувных женщин и в панике бежит. А вот сельдерей действует, как и много лет назад, когда из него готовили специальный соус для разжигания соответствующих желаний. Не сомневаюсь, что с этим в вас все в порядке, но в любом случае не повредит.

А где же, в какой стране готовят блюда из сельдерея? В сущности, где угодно. Но сейчас я веду речь о стране, кухня которой крайне любопытна уже потому, что молода и на наших глазах появилась. Речь идет об американской кухне. Не вообще, а о кухне Соединенных Штатов Америки.

Вообще говоря, тема это необъятная. Страна-то огромная и очень разная во всем, включая кулинарные пристрастия. Одно дело промозглый Иллинойс (Чикаго наши эмигранты вообще называют «американским Ленинградом»), другое – пустынная Невада. Испанизированная кухня отнятого у Мексики Техаса совершенно не похожа на то, что жрут в три горла до сих пор не разучившиеся говорить по-немецки старожилы молочного Висконсина. А уникальная креольская кухня купленной у Наполеона Луизианы и похожа на кухню Джорджии и Южной Каролины, и отличается от них вполне заметным образом. Ежели бы они все поотделялись – вот забавно было бы, пиши о каждой отдельно, тем паче есть, что писать о каждой. Недавно был я в Калифорнии, там мне кто-то даже сказал: «Если бы мы отделились от США, были бы третьей страной мира по валовому национальному продукту, после остатка США и Японии». Уловив сходство с родными и знакомыми темами, я с интересом спросил: «Так почему же вы не отделяетесь?» – «Идиоты мы, что ли?» – ответили мне. И сходство кончилось.

Сельдерей я сразу же помою, почищу, сполосну и брошу вариться в подсоленную водичку. Варится он до мягкости, а это минут 20-25. Лучше не переусердствовать, пусть не расползается от нажатия. А мы начнем готовить салат «Уолдорф». Одно название уже говорит о роскоши, минимум на 4 звездочки тянет. Отели «Уолдорф» – только для избранных. Теперь и мы будем к ним причислены.

Возьмем большое яблоко, это одно из самых распространенных сочетаний – сельдерей и яблоки, они прекрасно дополняют друг друга. Почистим его, если уж хочется, тоже вырежем семена и натрем на терке солом кой. Так же натрем и один корень сельдерея. Отварим тем временем куриную грудку. Вот повезло нам с американцами – они куриные ножки едят слабо, им грудки подавай, а мы, наоборот, ножки больше любим. Радоваться бы надо, что от одной и той же курицы сразу двум народам лучшие куски достаются, а наши доморощенные

патриоты шум подняли: «Проклятые штатники, продают нам то, чего сами не едят!». Лучше бы китайцев по доставали за то, что не продают нам ласточкины гнезда, или корейцев – за перебои с собачиной на наших прилавках. Хотя, строго говоря, чего в собачине плохого? Открыли у нас как-то в Одессе такое для советских времен диво, как пиццерия. Я тоже с удовольствием в нее заходил – и не раз. А потом весь трудовой коллектив пиццерии пересажали и полгорода узнало, что они теперь тоже корейцы. Но ведь вкусно было? М-да…

Грудку, естественно, тоже нарежем полосками и тоже спровадим туда. Полученную смесь посолим-поперчим по вкусу, охладим в холодильнике, других пряностей не добавляем – нечего продукт портить, можно добавить чуть-чуть сахарку, и выдавим туда средний лимон. А для заправки смешаем полстакана взбитых сливок с четвертью банки майонеза.

Теперь есть выбор между двумя способами подачи этого салатика. Первый – выкладывать порции на помытые сочные салатные листья, а сверху посыпать каждую из них дробленными орехами, лучше фундуком, а можно и грецкими. Второй малость пошикарнее – подавать его в выдолбленных яблоках, тоже посыпав орешками. С одной стороны, параднее выходит, с другой – все равно обидно, столько стараний, а съедается в одно мгновение! Хотя это и радует того, кто готовил, но все-таки жаль… Вообще это проблема – архитектурные шедевры живут тысячелетия, а самый красивый пирог до потомков все равно не дойдет. Так что надо хоть постараться описать это блюдо так, чтоб эти самые потомки почесали в затылке и задумались над тем, правильно ли питаться одними таблетками.

Но это еще не все – у нас ведь не один сельдерей варился, надо как-то пристроить второй. Тут в салат пойдет другой набор продуктов: граммов 150 ветчины, большой соленый огурец и два сладких перца – лучше всего зеленый и красный, так лучше смотрится. Ветчину выбираем не очень постную, огурчик покрепче, сладкие перцы – какие выйдет, лишь бы качественные. Этот салат лучше заправлять не майонезом, а кефиром с давленым чесночком (можно пополам со сметаной). Ну уж зелень, как водится, и неплохо подрезать туда зеленого лучку. Можно даже зелени сельдерея, чтоб уж был во всех видах.

Этот салат посолоней, чем сладенький «Уолдорф», чай, не на таких уж богачей рассчитан. Да и кислого в нем немало. Значит, только горький вкус еще не использован до конца. Так что берем третий сельдерей, который вытащили из кипятка почти сразу, минут через пять. Режем так же – тут никакого разнообразия. Посолим и смешаем с заправкой из чайной ложки горчицы,

рюмочкой винного уксуса и третью стакана рафинированного растительного масла. Вот и третий салатик.

Переложите все три салатика в разные салатницы. «Уолдорф» даже лучше, вне зависимости от варианта подачи, выложить на большое блюдо. Салатик с ветчиной и огурчиками – в овальную, а горький салатик – в круглую. Непременно надо придумать им названия, поскольку, по целому ряду анекдотов, искусство шеф-повара состоит не в вульгарном приготовлении пищи, а именно в этом. Например, назовите один салатик «Прерии» (Америка ведь, как-никак!), а другой – «Морской прибой в штате Небраска», поскольку горький и соленый, как морская вода, но несколько более вкусный. А как все съедят, можете признаться, что штат Небраска нас только далек и от Атлантического, и от Тихого океана, что там доверчивым туристам за двадцать пять баксов даже продают патенты на должность Адмирала Штата Небраска с неограниченным правом командовать всеми кораблями, находящимися в морских водах вышеозначенного штата, и даже в склочные американские суды (ой, по какому поводу там только не судятся – еще расскажу!) ни одной жалобы по этому поводу пока не поступило.

А как придумали названия, угощайте, лучше всего – знакомую девушку. Этично ли это, учитывая сказанное выше, не светит ли за это срок? Не думаю – больно уж вкусно, никто не жалуется. Каждого чуть-чуть, по ложечке, и не сразу все, а пусть попробует один, нахвалится вдоволь, и тут-то вы говорите, что второй еще лучше. Когда вам подтвердят, что это правда, предлагайте третий со словами, что он лучше всех. От последовательности подачи это не зависит и всегда правда, потому что свежесть и неожиданность вкуса тут важней конкретных пристрастий. Это же отвечайте и на вопрос, почему же сразу не угостил самым вкусным. На остальные вопросы отвечайте, как обычно. О действии сельдерея я вас предупредил – предупредите и вы, все равно вам не поверят. И напрасно!

ЧИЛИ КОН КАРНЕ
Мексика

Не так давно масса людей, проживавших на шестой части суши, сделала великое открытие, состоящее в том, что светлое будущее, оказывается, вовсе не за горами. Оно за океаном. Не стану много говорить вообще о нашем патологическом интересе к Новому Свету, вызванным дефицитом истинных сведений о нем. Не буду и пробегать все неизбежные этапы этого большого пути – от презрительного вопроса, как там вообще все негры и безработные с голоду не умерли, до приписывания этим краям всех черт рая из непрочитанного практически никем Священного Писания, где, кстати, на эту тему почти ни слова, и обратно к нынешней фазе – мол, дураки они все, и у них своих бед хватает… Хотелось бы успеть остановить этот маятник. Но ближе к нашей теме.

Не будем начинать рассказ об американской кухне с кухни США – нет сил бороться с укоренившимся мнением о том, что никакой американской кухни нет, кроме «Макдональда». Это совершенно не верно, о чем мы уже говорили. Но разве Америка исчерпывается одними Соединенными Штатами? В конце концов, при Колумбе никаких США вообще не было. А чуть южней была большая, разветвленная, сложная, кстати, кровавая и жестокая – потому Кортес так легко их и завоевал – культура ацтеков. Потом туда пришли испанцы, принесли много своего – и хорошего, и плохого. Потом уже независимая Мексика долго общалась с вновь возникшим соседом – США, и, отдав за ученье половину своей территории, Техас и Калифорнию – тоже кое-что усвоила. То-то теперь одна из центральных площадей Мехико называется «Площадью трех культур». А такой синтез культур не может не подразумевать и весьма серьезной культуры кулинарной.

Первое же посещение мексиканского ресторана в США привело меня к нетривиальной мысли о том, что мексиканцы – это просто такие молдаване. Кукурузная каша, фаршированные перцы, фасоль с чесночком – ну все такое знакомое, недаром оба народа не чужды латинской культуры. Но после первой ложки понимаешь, где родина перца. Где люди привыкали к нему тысячелетиями. Кстати, до европейцев перец вовсе не считался едой. Это было оружие – пары сжигаемого перца обратили в бегство не один отряд конкистадоров. Еще одним способом его использования было наказание непослушных детей – за какие-то жуткие проступки их заставляли вдыхать пары перца. Это вам не

в угол ставить! А есть его почем зря начали уже европейцы, может быть, уничтожая таким образом химическое оружие индейцев – видите, небось, какие проблемы с уничтожением химического оружия возникли в наше время? А дальше он распространился по всей Южной Европе, стал любимым блюдом испанцев, самой типичной приметой национальной кухни венгров, необходимейшей принадлежностью кулинарии болгар и югославов… Любят его и у нас на Украине, и в России, и в Средней Азии, где без него и плов – не плов, но родина его здесь. Один из самых жгучих его сортов здесь называют «чили» – не оттуда ли название страны? И поэтому блюдо мексиканской кухни, которое мы здесь приготовим, называется «чили кон карне» – «перец с мясом». Заметьте, не мясо с перцем, а именно перец с мясом! Более важное, как и положено – на первом месте.

Начнем с более простого и привычного для нас – с мяса. Выберем в мясном ряду, сперва походив, потрогав, поторговавшись, презрительно хмыкая, если цену очень уж загнули, и задумчиво мыча, если цена вроде подходит, но, может, он еще уступит, вот такой кусочек приличной говядины, где-то на килограммчик. Приличное мясо видно за версту – цвет такой, не тусклый. Можно и подробнее проверить – нажал пальцем и отпустил, ямка сама выровнялась, а не осталась. Для самых привередных можно и понюхать. А к говядине добавим вот такой кусочек ветчины. Говядина и свинина прекрасно дополняют друг друга – именно потому, что они несколько различны. Это, кстати, не только к мясу относится, так что непременно приготовьте это блюдо мексиканской кухни – уже хотя бы потому, что для нас оно внове. Ну и кусок сала – для жарки. Чем не украинцы эти мексиканцы?

Лука в это блюдо идет много – 3 хорошие луковицы. Что интересно, лук при этом смешивается с чесноком – это уже средиземноморские веяния. Кстати, в одной замечательной кулинарной книге глава о чесноке носит замечательное название «Антисемитская лилея». Чеснок, видите ли, относится к семейству лилейных, и действительно, в еврейской кухне, могу как еврей подтвердить, им пользуются даже слишком охотно, как и в мексиканской – чем эти мексиканцы не евреи?

А теперь самое главное – жгучий перец. Такой, чтоб дух захватывало – недаром предупреждают, что хороший кайенский перец способен нанести ожог! Берем два ма-а-а-леньких стручка, чтоб все-таки без жертв, но не меньше двух – Мексика это или не Мексика? Теперь бросаем нарезанное сало на сковородку, пусть растопится и шкворчит. Этот звук сам по себе вызывает рефлекторное отделение желудочного сока. Когда хорошо

натекло – бросаем туда нарезанное мясо, обжаривая его до корочки. Когда она появится – бросаем резаный лук, давленый чеснок, зубков этак шесть, и жгучий перец. Подождем, пока лук наберет нужный цвет. А теперь зальем водой и пусть тушится, у нас другие дела есть.

Поскольку блюдо заокеанское, овощи в него идут все сплошь американские. Но не картошка – послушаем на этот раз не рекомендующих такого сочетания диетологов. Три больших помидора и три сладких перца, земляки этого блюда. Кстати, знаете, как на древнеацтекском языке назывался помидор? «Томатль» – вот это откуда! Нарежем их вот так, не очень крупно, не очень мелко. Кстати – то, что сладкий перец крайне полезен для укрепления кровеносных сосудов, ацтеки не знали. А мы знаем, так что давайте пользоваться!

С вечера я замочил в этой банке стакан фасоли. Вот еще один ингредиент, любимая еда всей Америки. Канадские лесорубы варили сразу казан такой фасоли, выставляли на мороз, а потом каждое утор отрубали топором кусочек на сегодня. Да и не только в Америке любят фасоль! Турецкий писатель Азиз Несин, когда в тех краях подорожала фасоль, даже написал ей письмо, в которой умолял ее этого не делать, потому что, так сказать, мужская привлекательность и возможности турецких мужчин напрямую зависят от потребления фасоли и, если она станет недоступной, турки вымрут. Что полезно туркам, не повредит и нам. С вечера она рас бухла более чем вдвое, впитав практически всю воду. Но мы еще и отварим его предварительно до мягкости.

Теперь пряности. Осторожней с красным перцем – его и так немало. Из травок – лучше всего майоран, можно две ложки душицы, эстрагон – как сами решите, да и вообще постойте, подумайте – чего бы еще поло жить. Но в итоге решайте сами, чтоб это была ваша авторская работа, а не копия, авторские работы и стоят дороже, и продаются лучше.

Как только мясо дошло, смешиваем все: мясо, перец, помидоры, фа соль, лук, чеснок и пряности. Теперь оно покипит минут 15 и будет готово, а мы пока подготовимся его подать.

Отварим для гарнира рис – это тоже большое искусство. На объем риса – чуть больше полутора объемов кипятку. Три минуты на сильном огне, четыре на среднем, пять на слабом – и все при плотно закрытой крышке, чтоб пар не уходил. А как сварится, пусть чуть постоит под крышкой, чтоб дошел. Видите, какой получился рис? Рассыпчатый, совершенно не слипшийся, зернышко к зернышку. Вот теперь и подаем – чили кон карне, к нему рис, а на все это – зелени и тертого сыру. Можно прямо с ходу натереть на терке в тарелку. Самого чили кон карне на

тарелке будет даже больше, чем гарнира. Рис скорее играет ту же роль, что и совершенно необходимая рядышком на столе бутылка красного сухого вина или холодной минералки – еще один огнетушитель, чтоб хоть как-то притушить этот пожар во рту, который начнется после первой же ложки. Вот теперь можно пробовать и ощущать себя в Мексике, не выезжая со своей родной Степовой или Привозной. Другие способы почувствовать себя в Гвадалахаре или Акапулько – пока значительно дороже…

ЧУЧУ, ИЛИ КЮКЮ
Азербайджан

На Западе умеют работать,
На Востоке умеют жить.
Чего бы им не поучиться друг у друга?
Из раннего меня

Что-то нынче совсем тошно стало. На улице жара, вода в море грязная, дышать нечем всем, кроме комаров – и при всем при том лучшее, что есть вокруг, как ни странно, именно погода. Надо бы хоть приготовить чего-то вкусненького – это отвлекает. И дело тут не в обжорстве, а в процессе. Это дело вечное, исконное, воспринимаемое не корой, а под коркой. Не сколько самому есть, сколько других кормить. Гости едут штабелями, будто и не было никаких референдумов. Сделаешь им чего-нибудь такого этакого – они на следующий день ответные гастроли дают. Вот супруга Саши Суханова, известного барда (помните «Зеленую каре ту»?) такой плов закатила – чуть попозже непременно о нем расскажу. А сейчас моя очередь. Обед я уж как-то выкручу. А вот подать что-нибудь исключительно волшебное на завтрак – обычно проблема. Что ж, попробуем ее решить…

На базаре с ходу топаю в центр Привоза – зеленные ряды. Беру все го по пучку, что зеленого цвета. Для начала – щавель и шпинат (в классических рецептах – шпинат, но я бы и щавеля прибавил – чуть-чуть), зеленый лук, чеснок зеленый – обязательно, его можно даже два пучка, кто как любит. Кладезь витаминов, неиссякаемый источник силы не только для моряка Поппи (сейчас его почему-то называют Папай – со скифским царем спутали, что ли?), средство от массы болячек, вот только почечным больным следует поостеречься – щавелевая кислота, она потому и щавелевая, знаете ли.

Потом – привычные всем петрушку, укроп, сельдерей. Это вещи вообще вечные, крайне полезные, во многом незаменимые, бодрость, витамины и вообще, по секрету говоря, хорошее настроение наших женщин при достаточном употреблении зелени в пищу их мужчинами, о чем только что и было упомянуто. С чего это древние греки украшали головы венками из петрушки в знак печали – ума не приложу. Название-то еще оттуда – они называли петрушку «каменным сельдереем», а что «петрос» по-гречески и есть камень, знают уже не только

носители соответствующего славного имени.

Добавим к ним киндзу – зелень кориандра. Некоторые даже не знают, что это одно и то же растение. А я еще помню время, когда ее в Одессе почти не выращивали и на базаре она была невероятной редкостью. Будет кстати и реган, он же рейхан, он же базилик – кличек у него, как у матерого уголовника. Хотелось бы и обычной перечной мяты – у нас ее на базар не очень носят, хоть пройдись по чужим дачам и нарви, больно уж в это блюдо она хорошо идет. Идеально, если угодили в сезон и напали на пучки черемши, похожие на букетики ландышей с оборванными цветами. Вот тоже недавно не росло у нас, а теперь вот, пожалуйста – слава Богу, что просмотрел рукопись перед сдачей в печать, ибо в журнальном варианте этой статьи год назад я еще сетовал на ее отсутствие, а теперь, глядишь, за клевету привлекут. Кое-где еще растет эстрагон, кресс-салат, мелисса, а у нас на базаре оно все не растет (разве что кресс-салат вроде начал появляться). Ладно, что выросло – то выросло.

Понадобится примерно четыре-пять яиц, немного молока и что-то кисломолочное – сметана, кефир, я предпочитаю то, что у нас на молзаводе облыжно называют ряженкой. Вообще-то блюдо это восточное и требуется катык, да где его взять? Назначаем ряженку и.о. катыка с выплатой разницы в окладе. Если сметана – то не базарная, заводская даже лучше пойдет. Больше на кефир похожа. Ну и масло. В оригинале – сливочное топленое, но на растительном тоже прекрасно все получается.

Готовить это блюдо – сплошное удовольствие. И смотрится, и пахнет так, что соседи заходят одолжить луковицу, ложку соли или еще что-нибудь – повод найти нетрудно. Делается все быстро, желательно на глазах у гостей и с их максимальным участием. Итак:

1.Аккуратно моем зелень, пока не отключили воду. У нас в Одессе только вот кислород еще временно не отключают, а так что угодно – и воду, и свет… А с 24.00 по 6.00 воды нет уж не помню с какого времени. Еще в конце 60-х одесская команда КВН шутила: «Если уж полночь близится, а Германа все нет – купайтесь, Лиза, сами! Все равно после двенадцати не идет ни Герман, ни вода».

2.Запрягаем всех гостей резать всю зелень. Помельче. Делайте это как бы невзначай, не как повинность, а как дополнительное развлечение. Когда весь отдел нашего НИИ снимали с работы и отправляли на недельку-другую в колхоз помочь колхозникам собирать помидоры (обратной процедуры – чтоб из колхоза к нам привезли человек 40-50 постоять за кульманами – как-то не припомню, что и казалось мне тогда

главным различием между городом и деревней), с особым удовольствием вспоминал, что в Болгарии сбор помидор или перца был аттракционом для туристов, за который они еще и платили. Дело Тома Сойера живет и побеждает! Кстати, мясорубка и миксер не годятся, так как выдавливают сок.

3.Сами потихоньку взбиваем яйца с молоком (два яйца – столовая ложка молока). Купите взбивалочку! Делать это вилкой, конечно, можно, но можно же и кофе не молоть в кофемолке, а в ступе толочь.

4.На толстой чугунной сковородке обжариваем в масле молотую зелень. Чем менее пахучая зелень, тем раньше ее на сковородку. Чуть-чуть – чтоб потемнела и осела. Порядок выходит примерно такой: сначала шпинат и щавель, потом петрушку и укроп, потом зеленый лук, чеснок и черемшу, потому киндзу и рейхан.

5.Смешиваем обжаренную зелень со взбитым яйцом и все вместе обжариваем на сковородке с двух сторон. Лучше высыпать ее в яйцо и взбить, а потом уж снова на сковородку, щедро политую горячим постным маслом. Как переворачивать – отдельный разговор. Подбросить сковородкой и по том поймать другой стороной лучше не пробуйте. Вы не Олег Попов, и лучше поверьте мне в этом на слово. Пробовал и знаю, что говорю…

6.Получившийся омлет посыпаем резаным укропом для пущей икебаны и обливаем холодной ряженкой. Режем на куски и обносим гостей с поклона ми и байками (можно без этого, но будет не так вкусно). Врите, что в голову придет, но не молчите! Если гость настроится на то, что ему подают что-нибудь вкусное – так и будет. Тем паче здесь вы даже и не очень-то преувеличиваете, что и сами поймете с первым съеденным кусочком.

7.Вроде и все.

Правда, здорово? Чудесный горячий завтрак. Кому мало – подрежем овощей или салатика. Можно с чаем, можно с квасом (если найдете) – с чем угодно можно, хоть с рюмочкой чего угодно. Солите по вкусу, чем меньше, тем лучше – во-первых, соль вредна, а во-вторых, в умных книжках написано, что это блюдо азербайджанской кухни, для которой характерен недосол (они даже местный шашлык – кебаб совсем не солят). На верное, так оно и есть, хотя меня готовить это блюдо научил немец, родителей которого выслали куда-то в Казахстан. Где он теперь, более то го – где мы все? Ладно, на это времени нет – надо есть это горячим.

Кстати, знаете, как оно (блюдо то есть) называется? Чучу! Не блюдо, а сплошные воспоминания. Поезд из Чаттагунги, Гленн

Миллер, «Серенада солнечной долины» – в общем, те времена, когда еще ходили в кино. Ах, Баку, Баку… Недавно там был, и в августе еще собираюсь. Какой был город – совсем как Одесса, многонациональный и ко всем дружелюбный! И как быстро это все разлетелось в кусочки и теперь уже, наверное, не склеить. И никому я из них не судья – ни продавцу из гостиничного киоска, кричащему вслед мне: «Скажите бакинским армянам, чтоб возвращались, что мы все их ждем – мы, настоящие бакинцы, а не шпана, которая все это начала!». И парикмахеру-армянину, бывшему бакинцу, из московской гостиницы, который, услышав это, аж сплюнул: «А моя дочка уже никогда не будет главврачом, не потому что не умеет, а потому, что армянка, да?». Просто как жалко и как стоит и одесситам об этом не забывать. Да и не только одесситам следует помнить, что ломать – не строить. Еще лучше было бы помнить об этом несколько пораньше. Так что говорите об Алиеве что хотите – может быть, и вы правы, но что война при нем прекратилась – тоже не забывайте. Хорошо быть президентом, прекратившим войну (не в обиду Ельцину будь сказано).

Кстати, Алиев нас принимал во время бакинского турнира и очень рекомендовал мне пить побольше айрану – с него, мол, не поправишься. Тоже, кстати, изумительная вещь. Размешать простоквашу, долить водой, лучше минеральной, непрерывно помешивая. Воды в полтора раза больше, чем простокваши, что холодной – и так ясно. Чуть посолить, добавить толченой мяты, льда – и на стол! Перед употреблением взбалтывать. Впрочем, это уже следующий рецепт.

Еще одно: в Баку называют это блюдо не чучу, а кюкю. Меняется ли его вкус при перемене названия? Сомневаюсь как-то…

ФОНДЮ
Швейцария

Здравствуйте! Мы продолжаем наши кулинарные странствия. На правда ли, любопытно – каждый раз новая страна? А раз новая страна – то и новый язык. Болгария, родина таратора – это место, где говорят по-болгарски, создательница бигоса Польша – место, где говорят по-польски, в Португалии, естественно, говорят по-португальски, в Украине – по-украински, с этим у нас теперь строго, в России – ладно уж, по-русски, в Германии – по-немецки… Правильно?

Какое там «правильно»? По всей Европе эту точку зрения оставили в средневековье, где ей и место. Финляндия долго была шведской колонией, до сих пор каждый десятый ее житель – швед, всего десятый, но этого достаточно, чтоб в ней были два государственных языка, финский и шведский. В Бельгии живут франкоязычные валлоны, фламандцы, говорящие по-нидерландски (именно так правильно, в Нидерландах на меня даже оби жались: «Почему вы называете нас «Голландией»? Это только одна из пяти наших провинций.) Это все равно, что Украину называть, скажем, Подольем, и немцев тоже хватает – так все три языка имеют государственный статус. А попробуйте в Барселоне какую-то важную надпись не продублировать по-каталонски – вам быстро покажут, почем гребешки! И поделом: СССР недостаточно считался с интересами языковых меньшинств – и очень плохо кончил. И с любой страной, которая пойдет в этом плане по пути СССР, тоже ничего хорошего не будет.

А в стране, блюдо которой я вам сейчас хочу показать, с языками вообще забавные вещи творятся. Есть у нее франкоязычные области – кантоны, значит, один из государственных языков этой страны – французский. Есть и немецкоязычные, значит, и немецкий язык – государственный. Пять процентов итальянцев есть – значит, и итальянский язык тоже государственный, это же каждый двадцатый! Ну и 65000 говорящих по ретороманси – это вообще язык-уникум, на всей Земле больше нигде по ретороманси не говорят, так что и он, конечно же, государственный, а то еще отделятся ретороманцы… или ретороманe. Вместе с реточавэлами. Зачем зря людей злить? В Европе народ такой бестолковый, что не понимает, зачем. А чтоб на марках этой страны не приходилось размещать слишком много текста, ее название пишут на них по-латыни – Helvetia. По-нашему – Швейцария.

Чем же поддерживают свое лошадиное здоровье жители этой страны, которые где только не воевали за чужое золото? Лучшая наемная пехота в мире, телохранители французских королей – все погибли, защищая Людовика Шестнадцатого, ни один не сбежал, не сдался. После наполеоновских войн на Венском конгрессе им специальным решением наниматься в чужеземные войска запретили, сделав, правда, одно исключение – папа римский очень просил не менять вековых традиций. И до сих пор охраняют Ватикан непроницаемые и уверенные в себе коммандос со швейцарскими пас портами в черно-желтых клоунских костюмах по эскизам Микеланджело. Здоровущие, круглые и розовые. Что же они такое едят?

Не будем особенно увлекаться швейцарским шоколадом. Сами понимаете, в Старый Свет это пришло только с Колумбом, точнее – с Кортесом. Ему сначала дали попробовать горький «чокоатль», с перцем и ванилью, он не очень одобрил, но согласился, что бодрит. А уж потом, когда ему преподнесли разрешенный лишь Монтесуме и его приближенным сладкий «чокоатль», вот тогда-то и было положено начало шоколадной экспансии в Европу, одним из бастионов которой стала именно Швейцария. Но это веяния относительно недавние.

А вот чем всегда была Швейцария славна, так это молочными продуктами, и в первую очередь – великолепным швейцарским сыром. Трудно ли в горной стране, где коровы лакомятся уникальными травами на альпийских лугах, обрести такую славу? Скорей было бы очень сложно не стать жемчужиной мирового сыроварения – разве что колхозы по всей Швейцарии учредить. Швейцарский сыр, твердейший из твердых, до 30 процентов жира не в сухом веществе, а вообще, с учетом воды – это отсюда. Конечно, и у нас делают швейцарский сыр, но есть же разница между португальским портвейном и нашим клопомором с тем же названием!

Можно было бы найти и другие швейцарские блюда – например, яйца «Философ». Кстати, испытайте себя, попробуйте догадаться, что же швейцарцы добавляют к яйцам, чтоб назвать их так торжественно с полным правом? Правильно, паштет из мозгов. Помните анекдот о магазине, где продавались мозги философа по 1000000 долларов кило, поскольку очень уж много философов надо было забить, чтоб получить этот килограмм? Но такая философия одна-единственная во всем мире, и у швейцарцев ее практически нет, а поэтому есть все остальное. Но всюду хочется попробовать самое характерное. С маленькой поправкой на то, что когда мы доберемся до китайской кухни, ласточкиных гнезд не будет. Это чуть ли не самый дорогой

пищевой продукт в мире, а мы ни о чем таком, что пре восходит возможности среднего человека, не говорим. Пока рано.

А вот что, кроме сыра, вполне характерно для швейцарской кухни – так это вино. Многих это удивит – но не меня. Рядом с моей родной Одессой до сих пор стоит село Шабо, основанное швейцарскими поселенца ми, перебравшимися сюда при Екатерине Великой. Ее сейчас многие руга ют, и часто за дело, но вот что при ней эмигранты стремились не из России, а в Россию – это мы только сейчас начинаем ценить. Так вот, они привезли с собой свою великолепную лозу из родных гор, давшую начало до сих пор крайне популярному сухому вину «Шабское», известному далеко не только одесситам. И ничего удивительно – самый северный виноградник находится вообще где-то в Латвии. Так что правильно римский папа не позволял Северной Европе заменять в причастии виноградное вино ягодным. Селекцией заниматься надо, а не увиливать! На наш вполне солидный кусочек сыра возьмем минимум стакан хорошего белого сухого вина. Вот принципиально пущу на это дело именно «Шабское» – как раз к швейцарскому сыру.

Подготовим пока заправку для фондю. Это самое замечательное в этом блюде, то, что придает ему индивидуальность. Не только в каждой исторической области – в каждой семье своя, неповторимая и узнаваемая. Правда, по-моему, именно это и неправильно. Каждая из них вообще должна быть совершенно новой. Вот одна из приемлемых основ для такой заправки – две чайных ложечки крахмала. Добавим туда полстакана вишневого ликера и… даже не знаю, чего именно. Мускатного ореха малость натереть специальной терочкой, перца чуть-чуть, гвоздичку одну, тоже толченую, может быть, корицы – совсем чуть-чуть… И немножко травки – сегодня сушеной мяты, завтра еще подумаем. Хорошенько перемешаем и перейдем к основной части работы. Трудозатраты немалы, но они себя окупят. Что поделать, фондю – блюдо парадное, ресторанное, какой же ресторан без швейцаров! Кстати, еще Карамзин в «Письмах русского путешественника» называл жителей этой страны именно так. Они ведь на службу не только в армию нанимались, а всюду, где требовался человек толковый и верный, с головой и руками. Они до сих пор такие служивые, что в армии служит каждый взрослый мужчина, каждый год сборы проходит, да еще все личное оружие дома обязан держать (представьте себе такое у нас!). Недавно вынесли на референдум предложение об отмене такой системы – не прошло. Они считают, что защищать родину в случае чего будут все. В итоге так на них в этом веке никто и не нападал.

А теперь опять вытащим эту замечательную посуду для угощения особо близких друзей. Поставим горшочек на огонь, зажжем под ним горелку и нальем туда стакан вина. Уже заранее подогретого – зачем зря горючее тратить? Выдавим туда дольку чеснока и начнем натирать прямо туда наш сыр на терке. Натрем и помешаем, натрем и помешаем – деревянной лож кой, вот так, восьмерочками такими. Будем делать так до тех пор, пока сыр не распустится в вине полностью. Пусть он вскипит – тогда сразу выльем в него заправку и, продолжая мешать, чуть убавим огонь, чтоб булькало в стационарном режиме, чуть-чуть, самую малость. Вот теперь все готово.

Это значит – подходите все. Белого хлебца я уже нарезал и в тостере подсушил. Давайте теперь есть фондю – все вместе. Наколите хлеб на вилочку, обмакните в фондю, повертите так, чтоб не капало и впиталось, и уступите место следующему. А теперь ты, каждому достанется и всем хватит. Встанем кружком около кипящего фондю, по очереди будем обмакивать свою гренку в хлеб, есть, беседовать, и чувствовать, что вот мы все рядом. Что мы друг другу не чужие. Едим из одной посуды, греемся у одного огня, смотрим друг другу в лицо и любим друг друга – не за что-то, просто так. Стоя вокруг этого горшочка, чувствуем себя уверенными, защищенными, здоровыми, бодрыми, сытыми и счастливыми. Как жители благополучной Швейцарии. Конечно, это скучно. Не волнуйтесь, это ненадолго – сейчас выйдем из-за стола и окунемся в свое родное. А пока отдохнем от этого. Чуть-чуть. Слишком много нельзя – фондю размагничивает и делает неготовым к жизни в стране непобежденного идиотизма. Но хоть чуть-чуть можно?

ФОРШМАК

Как только упоминаешь в Одессе об этом блюде – сразу слышишь слово «бабушка». «Это моя бабушка готовила», «так, как у бабушки, все равно не выйдет», «не пробовал с тех пор, как бабушка умерла», если у какого-то одессита случайно не оказалось бабки-еврейки (вне зависимости от его национальности это почти невозможно) – «соседская бабушка угощала». А внучки это блюдо в массе позабывали – и зря! Блюдо простое, как пластмассовая мыльница, годится и на холодную закуску, и как второе блюдо (лучше всего с отварной картошкой), и совершенно не стало хуже по сравнению с 1913 годом.

Это настоящее, нефальсифицированное блюдо еврейской кухни и вспомнить о нем именно сейчас, когда параллельно с исчезновением из Одессы евреев в городе начался какой-то панический интерес к еврейской культуре, развелось такое общество еврейских театров и фольклорных ансамблей, за десятую долю которого любой секретарь по идеологии положил бы партбилет, а еще оставшихся в городе не знают куда посадить (во всех смыслах) и избирают куда попало – то ли чтобы как-то извиниться, то ли чтобы окончательно скомпрометировать. В любом случае блюдо кухни, давшей миру рубленые котлеты и рыбу фиш, более того – умудрившаяся, несмотря на массу запретов (от полной отмены свинины до полного стопа на смешивание молочного с мясным) довести уровень обжорства в Израиле до реально существующего ныне (по моим личным наблюдениям, это что-то невероятное!), заслуживает всяческого внимания.

Само название этого блюда просто трогательно – «предвкушение». По-немецки – «форшмак». Ностальгия из этого слова так и прет. Поэтому пойду-ка я бегом от ностальгии на Привоз – к рыбному рынку. Есть все-таки неплохие моменты в новых временах. Рынок, безумный запрет которого воспел сам Жванецкий, теперь как будто всегда такой был. Пройдем с сожалением мимо осетринки, судачков, кефали, камбалы и много чего такого – и выберем селедку посолоней, не самую парадную. На то и форшмак, чтоб любая селедка, которую может купить бедный еврей, для него годилась. Две достаточно больших селедки – на них и рассчитываем все остальные компоненты.

Отделив от селедки филе, замочу его на ночь в молоке. Бабушка замачивала в старой чайной заварке, но молока все равно добавляла. Моя бабушка Гитя, воспитавшая меня, пока родители отрабатывали давно вожделенную отцом

демобилизацию на целине в Акмолинской области. Окончившая еще до революции гимназию в Питере, потерявшая мужа в первые месяцы войны (всего-то и осталось от деда – одна-единственная фотография), чудом спасшаяся от петлюровского погрома (слава Богу, не дожила до наших времен), научившая меня не только читать, но и получать удовольствие от чтения… В этом месте бросил печатать и посидел минуты три – не мог… В общем, вымачивайте в чем хотите, хоть в воде. Если селедка не очень соленая – можете не вымачивать вообще.

Теперь сварите три яйца, отделите желтки от белков. В желтки добавьте перец – и черный молотый, и душистый. Чайную ложку горчицы, две столовые ложки уксуса (лучше яблочного или виноградного), две чайные ложки сахара, четверть стакана хорошего растительного масла, и все это хорошенько перетереть. А тем временем замочили в том же молоке полба тона со срезанной коркой.

Дальше работает в основном мясорубка. Пропустили селедку, перемешали с желтками и всем, что при желтках, пропустили еще раз вместе с двумя кислыми яблочками (антоновка будет в самый раз), двумя средними луковками, частью белков и замоченным хлебом (не забудьте отжать). Еще раз хорошенько перемешаем.

Теперь осталась собственно икебана. Выложили полученный продукт в селедочницу, посыпали мелко нарезанным зеленым луком и украсили остатками белков, зеленью и чем сами захотите. На свое усмотрение – тут я вас ни в чем не ограничиваю.

Есть это можно по-всякому. Я, например, намазываю на хлеб с маслом, но можно и просто вилкой с тарелки. Форшмак едят первым – для аппетита, потому он и называется «форшмак». Можете даже закусить форшмаком рюмку хорошей холодной водки. Запить водкой форшмак тоже можно. Желательно, конечно, что-нибудь одно, а то можно так и не выбраться из этого заколдованного круга. Великая вещь форшмак, и его будут помнить, любить и есть в Одессе даже тогда, когда никаких евреев в ней не останется. Остаток поставьте в холодильник и доешьте завтра, если дотерпи те. Не дотерпите – вытаскивайте из холодильника и доедайте. Будете, как я сейчас, потом сидеть и думать: «А ведь переел, пожалуй». Но не сожалеть – как и я сейчас.

ГАСПАЧЧО
Испания

Здравствуйте! Далеко же мы заехали с нашими кулинарными путешествиями! Как-то даже не видать, что дома… Может, это и к лучшему, но ненадолго. Знаете, как мне нагорело в свое время за то, что показывал в передаче буйабес? «Да кто это купит – хорошую рыбу, мидии, кальмары, белое вино и апельсины, и все для ухи?». Я, конечно, сердился, огрызался, но понимал, что это верно – я снимаю свою передачу для вас всех, а не для моего продюсера, которому вдруг захотелось до зарезу буйабеса, потянуло, видишь ли, человека на солененькое… Правильно мне говорили в свое время в горкоме комсомола, когда я предлагал им провести в Одессе очередной фестиваль авторской песни: «Забыл, что ли, где живешь?» И были правы – в частности, потому, что фестивали все-таки проходили регулярно. Надо жить среди своих, чувствовать их желания, знать их проблемы, страдать от их неприятностей – тем паче это же так легко, хотя иногда и противно! А что же делать мне? У меня же программа «Кулинарное путешествие», хошь не хошь, а каждый раз в новую страну… Попробуем найти компромисс. Сегодня мы посетим страну, которая тоже немало страдала от тоталитаризма, но, в отличие от нашей бывшей, дала национальным меньшинствам необходимые им права и свободы, наладили нормальную экономику и не развалилась, а начала потихоньку возвращать былую славу. Страну с не менее долгой и ужасной, чем у нас, историей преследования инакомыслящих и инаковерующих – и при всем при том доказавшая, что и от этого можно избавиться и жить, как люди. Может быть, потому, что в этой стране никогда не переводились Дон Кихоты. Ну, теперь всем понятно, какая это страна. Испания, страна корриды и сомбреро, родина Веласкеса, Гойи и Сальватора Дали, театра Лопе де Веги, стихов Лорки, и непременно страна ольи подриды, паэльи, пучеро и гаспаччо! На гаспаччо мы, пожалуй, и остановимся.

Андалузия – небольшая часть Испании. В свое время ее завоевали вандалы – те самые, что Рим разрушили, и переименовали в свою честь. А потом буква «В» куда-то исчезла, а Андалузия осталась. Помните этот романс: «От Севильи до Гренады…»? Так вот: и Севилья, и Гренада – части Андалузии. Ее последней у мавров отвоевали, и многое еще сохранилось, как при последнем эмире Боабдиле. Кстати, и в кулинарном плане Андалузия известна всему миру – знаменитая Малага с ее

виноградом и сладким вином находится именно там. Жаркие там места, прямо-таки Ривьера, а до окрошки ни мавры, ни кастильцы не додумались как-то. Может быть, именно поэтому пришлось им соорудить из подручных материалов этот замечательный холодный суп – андалузский гаспаччо.

Сколько народу будет есть? Съемочная группа – 8 человек, вот и берем для гаспаччо 8 помидоров. Можно заменить и томатным соком, где-то по стакану на едока, но раз уж есть свежие помидоры, а сейчас они есть всегда, они все-таки лучше, чем консервы, хотя и возни больше. Правда, нынешний бледнолицый зимний парниковый помидор ненамного лучше консервов, но, во всяком случае, не хуже. Помидоров пять сразу перекинем в эту миску, а четверть булки белого хлебушка без корки я еще до съемок в водичке замочил, чтоб размякло. Поскольку блюдо европейское, поваляем дурака, как вся Европа – снимем с помидоров кожицу. Заодно покажу, как сделать это попроще. Видите, ошпарил кипятком и сразу же слил, не варить же я их собираюсь. После такой процедуры кожица легко сходит. А теперь отложенные пять помидоров вместе с булкой хорошенько взобью миксером. Можно и через мясорубку, толкушкой тоже можно, но это уже донкихотство, как сказали бы в Испании – во-первых, потому что Дон Кихот это их родное, а во-вторых, потому что с бытовой техникой там малость полегче. Вот такая жидкость не жидкость, гуща не гуща – в общем, картина неизвестного испанского художника «Тореро-неудачник». Кстати, о корриде. Новые нормы европейской гуманности не только отмены смертной казни касаются. Кроме Украины, ополчилась Европа еще и на Испанию. Лишили положенной в ЕЭС дотации на сельхозпродукты те фермы, которые выращивают быков для корриды. Но испанцев так просто не остановишь – самобытность на грани гордыни и способность воевать хоть с ветряками, хоть с великанами в стране Дон Кихота на высоте. Окажем быкам хоть какое-то уважение – супчик будет совершенно вегетарианский.

Гаспаччо, как и все в Испании, славен остротой. Как и само мироощущение испанца, привыкшего в течение столетий жить своей жизнью под боком у инквизиции. Как мы их понимаем… А инквизиторы, теперь выходит, молодцы! Вот мы их ругаем, а они национальное государство строи ли. Как это поэт Эрнандо Акунья говорил: «Одна паства, один пастырь, одна вера, один властитель, один меч!». В наше время тоже были такие же стихи, да автора не помню: «Шаг вправо-влево, побег, прыжок на месте – провокация!». Не моги не нашему богу молиться – а кто против, то го вон или на костер! Колумб Америку открывать отплывал из захолустно го порта Палос, который к нашим дням вообще тиной

затянуло – почему? Все остальные были забиты отплывающими в вечное изгнание маврами и евреями. И это в культурной и терпимой стране, где, говорят, и во время войны-то воевали только четыре дня в неделю, а с пятницы по воскресенье было перемирие, чтобы все – и мусульмане, и евреи, и христиане – спокойно отгуляли свои выходные и не гневили убийством своего Бога. Чтоб все говорили только по-кастильски – и каталонцы, и баски, все! Добились своего, естественно. После чего Испания, как и положено, оказалась задворками Европы, страной, где ничего не происходит. Героически сопротивлялись Наполеону, сыграли, как и мы, не последнюю роль в его свержении – и продолжали жить беднее и бестолковее, чем побежденная Франция с ее твердой валютой, толковыми законами и метрической системой мер. А острота и экзотичность нашла убежище в супах. Займемся и мы острой заправкой.

Опять-таки все просто: на одного нахлебника – ложку майонеза, на всех – банку. Чем подкислять? В классическом рецепте – уксусом. Винный, или яблочный, или на травах настоянный – видели, какие импортные бутылки по супермаркетам стоят? Пол-ложки на фэйс, значит, всего четы ре. А я больше люблю другой подкислитель, натуральный, свежий и тоже вполне испанский – лимонный сок. Тут его надо много, лимона три выдавить – и то неясно, хватит ли. Ну, тут лучше поменьше, холодные супы можно и прямо в тарелке доводить до кондиции.

Нарежем теперь меленько-меленько пол-пучка зеленого лука с пером, два свежих огурчика и оставшиеся помидоры. Зелени, конечно, нарежем – как же такой супчик без зелени? Петрушка и сельдерей. А еще не мешало бы бульона, по стакану на двоих. Вот уже развел кубики, можно было бы и обойтись, да так параднее. Надо себя баловать – время инфарктное, если сам себя не порадуешь, кто ж тебя порадует? Я вам летом на улице будущих инфарктников покажу у любой бочки с квасом – кто приостановился, прикинул, не долго ли в очереди стоять, а потом рукой махнул и дальне пошел. Вот они-то и первые кандидаты в кардиологию, торопыги. Как вообще от кваса отказываться? «Кока-кола» на наш рынок шла робко и с дрожью – как же продавать эту химию в стране, где есть квас? Сами до сих пор прийти в себя не могут от изумления. А квас, между тем, опять появился, всюду есть, и слава Богу. Можно окрошку соорудить, а если окрошки не хочется – то гаспаччо. Он окрошке не конкурент, а товарищ по оружию. Правильно писали Вайль и Генис, что у нас с испанцами не только исторические судьбы схожи, но и кухни.

Теперь все просто. Смешиваем томаты, бульон, майонез с

лимонным соком, резаные овощи и зелень, поперчим (лучше красным перцем – томат его любит), чуть присолим, сахарку по вкусу добавим и поставим в холодильник настояться. Так сказать, варка наоборот. А потом выймем холодненьким, в тарелку положим, да льда чуточку в придачу сыпанем. Если даже и не лето, то ведь на кухне всегда жарко. Попробуем ложечку. Чудо какой супчик – холодный, кисло-сладкий и острый в меру! Даже хочется чем-то запить. Попробуем для этого «Куяльник-виноград» – Малага-то, как я уже говорил, как раз в Андалузии. Теперь напиток на израильском концентрате с испанским супчиком вполне можно, несмотря на то, что я вам нарассказывал про инквизицию. Не так давно испанский министр иностранных дел перед своим израильским коллегой специально за эту историю извинился, и извинения были приняты. Так бы не только им – повиниться, быть прощенными и жить мирно и дружно. И не только странам, но и людям. Жаль, что не вино – выпил бы за это. Впрочем, «Куяльник-виноград» не хуже. Приятного всем аппетита!

ГУЛЯШ

Здравствуйте! Наше кулинарное путешествие продолжается и пришло время вернуться к странам сопредельным. Более того, к стране, на языке которой говорит достаточно заметная часть населения Украины. Очень интересная страна, хотя история ее не такая уж давняя. Племена, которые ее образовали, свалились в Европу, как снег на голову, откуда-то из Поволжья. Там до сих пор проживают одни их родичи – мордвины, другие – эстонцы и финны давным-давно облюбовали себе болотистые и холодные се вера, а они там жить не захотели и на какое-то время стали ужасом Европы. Еще в X веке официальная, утвержденная в соответствующих инстанциях молитва всех католиков Европы звучала так: «Господи, защити нас от меча норманна и стрелы мадьяра», да-да! Но достаточно быстро из грозных и диких кочевников мадьяры превратились в европейцев – людей мирных и оседлых. Должно быть, немалую роль сыграло в этом раннее принятие ими христианства.

А потом потекла история, как у всех – феодализм, одно чужеземное иго, потом другое – бывших союзников по борьбе с игом первым, в общем, все, как у людей. Что делать, если венгерские гонведы – английские томми наоборот? Англичане во всех войнах умудрялись проигрывать все битвы, кроме последней, а венгры выигрывали много битв, но практически не выигрывали войн. Впрочем, учитывая, каких Венгрия выбирала союзников в двух мировых войнах, сильно жалеть об этом не приходится, даже не помня то, что ее территория в связи с этим уменьшилась почти вдвое. Но уж гудели они на оставшейся у них земле так, как будто старались и за Трансильванию с Закарпатьем – не зря же венгры назвали себя самым веселым бараком социалистического лагеря! Не буду слишком глубоко лезть в историю, но хотелось бы отметить, что неплохой шахматист Янош Кадор сумел просчитать несколько дольше, чем кандидат в мастера Леонид Кравчук, обогатив историю новым термином – гуляшный социализм. Этот термин обозначал не такой уж плохой уровень жизни и не такой уж маленький уровень политических свобод – но для стран социалистического лагеря. Потому и не удивительно, что Венгрия, получив право выбирать, не особенно сомневалась. А решительности венгров в отстаивании своих прав, я уверен, очень способствовала венгерская кухня.

Острота венгерской кухни в Европе почти беспрецедентна – разве что за океаном, в Мексике где-то, можно сыскать что-нибудь подобное. Спасает их от непрерывного пожара во рту только

замечательное терпкое сухое вино – красное чаще, чем белое. Помните вино «Бычья кровь»? Оно снова появилось в продаже, и я его узнал с удовольствием, как старого знакомого. А это венгерское блюдо считается классикой венгерской кухни. Более того, я сегодня уже упоминал его в разговоре. Вспомнили какое? Ну, не вспомнили – продолжу.

Именно это блюдо у нас чаще всего готовится неправильно. Мы считаем, что это второе. На самом же деле – это полу-первое, полу-второе, подобное густым казахским то ли супам, то ли вторым и, скажем, настоя щей солянке или окрошке. В свое время, когда это блюдо пришло к нам в виде венгерских консервов, сухого супа, мы очень удивились: «А разве гуляш – это суп?», Да, причем очень густой. Давайте попробуем приготовить не тот гуляш, к которому мы привыкли, а настоящий венгерский гуляш. Всех, страдающих язвой желудка, гастритом или подобными заболеваниями, прошу принять мои глубочайшие извинения. Блюдо это не для вас – перца в нем не жалеют. Я желаю вам здоровья и обязательно расскажу в дальнейшем о чем-нибудь попреснее. А для настоящего гуляша нужно иметь здоровый желудок.

Возьмем мяса хороший кусочек, граммов на восемьсот как минимум. Мяса возьмем из грудинки или из лопатки, с жирком. Нарежем его на довольно меленькие кусочки, чуть крупнее, чем для беф-строганова. Нарежем красивенько, так чтобы в каждом кусочке мяса была прирезь жира. Теперь следующая составляющая – лук. Берем две луковицы среднего раз мера и мелко рубим. Обжарим этот лук в каком-нибудь кулинарном жире – хоть в рафинированном масле, хоть в нутряном сале, это не так важно. Доведем его до среднекоричневого тона – даже еще не коричневого, а скорее золотистого. Ничего не подгорело, мы уловили тот самый момент и немедленно бросили туда нарезанное кусочками мясо. Видите, вода из лука уже выпарилась, теперь – очередь воды из мяса. Тут-то мы берем фирменную пряность Венгрии – красный перец, лучше всего кайенский. Кайена – место, куда Франция долгое время ссылала каторжан. Подозреваю, что не только из-за гнилого климата, но из-за своеобразия местной кухни. Перца более жгучего, чем кайенский, пожалуй, не найдешь. И на это количество мяса спокойно берите чайную ложечку красного перца. Наберите ее, посмотрите, ужаснитесь по-настоящему тому, что будет, когда вы это высыплете в блюдо – и отсыпьте часть, которая по вашему мнению является излишней (ну, не венгры мы, куда от этого деваться), а все остальное сыпьте в гуляш. Что еще стоит туда добавить? Как ни странно, можно черного перца – для запаха. А в

прочих специях я вашей свободы не стесняю. Не берите того, что годится только для сладких блюд, вроде корицы и имбиря. Жгучего карри можете немножко добавить, его необычный запах оттенит гуляш по-новому, хотя в классических рецептах этого, разумеется, нет. Подождем, пока мясо хорошенько обжарится. А когда обжарилось – нальем туда воды, чтобы все это залить, а кроме воды, добавим стакан красного вина, лучше всего – венгерского, ту же «Бычью кровь», и оставим все это тушить до мягкости.

Вот в кастрюльке перед вами и кипит гуляш. Впервые о его приготовлении я читал в «Швейке». Вообще говоря, Гашек, по-моему, любил поесть, описано так смачно, что хочется попробовать. Правда, вся эта подлива к гуляшу, все эти беспрерывные драки венгров с чехами, чехов с австрийцами… Ну что, отделились они в итоге от своей метрополии – теперь и видят ее недосягаемым идеалом. Господи, и не смешно даже! Кому эти границы вообще нужны, да и кончаются они в Европе, за что и слава Богу. И в этих условиях особенно важно то, что венгерская кухня всегда обеспечивала и обеспечивает приток в Венгрию туристов – в том числе и за счет гуляша.

Приготовим для гуляша картошки. Нарежем ее достаточно крупно, чуть больше, чем мяса. Можно просто порезать ее достаточно крупными кусочками и бросить в гуляш, когда мясо станет достаточно мягким. А некоторые рекомендуют картошку предварительно обжарить. Давайте попробуем, мне это симпатично. Обжарим картошку в масле на очень сильном огне не до готовности, а до хорошей корочки. А тем временем нарежем сладкого перца, причем тут уже лучше чисто для цвета выбирать не зеленый, а красный. Сердцевинку благополучно удалим, перца возьмем достаточно много, примерно половину количества мяса, и столько же помидоров. Можно ли обойтись без помидоров, томат-пастой? Иногда я это даже рекомендую, как, например, в борще. А вот в гуляше помидоры хороши свежие. Нарежьте их достаточно мелко. Вот все и готово.

Теперь возьмем ложечку муки и высыплем ее на чистую сковородку. Будем вот так вот помешивать, пока мука не станет светло-коричневой, и в этот самый момент добавим большую ложку сливочного масла. Перемешаем еще раз, но не дадим ей потемнеть. Сразу разведем ее водичкой или бульоном и этот загуститель тоже выльем в наш гуляш. Вот теперь блюдо можно и посолить. Как я уже говорил, овощные блюда солите сразу, а мясные – потом. Пусть мясо будет посочнее. Обратите внимание на густоту гуляша – он гуще даже наваристого борща. Но это, во всяком случае, не мясо с подливкой, к которому картошка

подается отдельно. Гуляш – это суп. Но настоящий суп, для тяжело работающего человека. Чтобы ложка в нем стояла торчком, чтоб, съев тарелку такого супа, можно было встать из-за стола совершенно сытым и даже налить себе к супу рюмку чего-нибудь венгерского. Кстати, интересно то, что после самых жестоких экономических потрясений Венгрия быстро вставала на ноги, хотя именно Венгрия ставила абсолютные рекорды по девальвации своей валюты, причем дважды, когда почтовая марка стоила не миллиарды, а триллионы. Именно Венгрия в свое время дожилась до того, что на деньги не стоило покупать угля, потому что от сжигания денег в топке можно было получить больше тепла, чем от купленного на эти деньги угля. А помогал ей оклематься, в частности, и туризм, успеху которого благоприятствовали и венгерская природа, и музыка Кальмана и Легара (кстати, цыгане – вторая по численности этническая группа в стране, и на венгерской музыке это отразилось достаточно заметно, вплоть до того, что есть музыкальный лад, так называемый дважды гармонический минор, который зовут и цыганским, и венгерским), и не менее зажигательный, чем чардаш, венгерский гуляш. Кстати, «чардаш» дословно значит «корчемный танец», венгерская забегаловка издавна именовалась «чардой». Как вы думаете, что это они там ели, чтоб так отплясывать? Понятно…

Ну а теперь подадим гуляш на стол. Мы его обычно варим в кастрюле, но это в основном от отчаяния, потому что нет большого глиняного горшка, замечательной посуды для варки. Боюсь, что это уже закон природы – чем дальше от цивилизации, тем лучше кухонная посуда. Гуляш здорово подать в именно глиняной миске, с большой деревянной ложкой. К нему режутся крупные ломти серого хлеба, подается даже, если хотите, что-нибудь покрепче – на фоне гуляша вы все равно этой крепости не ощутите. А можно, разумеется, запить его и водой «Куяльник», потому что воду «Куяльник» можно подавать ко всему. Попробуем суп из страны, которая дала музыкантам Имре Кальмана, математикам – Яноша Бойяи, поэтам – Шандора Петефи, а всем любителям развлечений – архитектора Эрне Рубика, который думал, что придумал игрушку для развития пространственного воображения у слабоумных детей, но сам удивился, как их сей час много. Итак, Венгрия сейчас перед вами, в вашей тарелке. А глоток воды «Куяльник-Кола» будет крайне полезен, потому что гуляш полагается есть огненным, чтобы пар шел от тарелки, чтобы на каждую ложку дули, и быстро-быстро запивали. Тем же «Куяльником-Кола». Приятного всем аппетита!

ГУРЬЕВСКАЯ КАША
Россия

Наше кулинарное путешествие тем и хорошо, что как бы далеко тебя черти не уносили, все равно возвращаешься домой. Или поближе к дому. И даже не в том дело, что речь опять пойдет о русской кухне. Более того – не в том, что речь пойдет о блюде, созданном в те времена, когда мы были единым государством. Самое существенное то, что именно в наше время не мешает, обойдясь без всякой политики (для этого есть другие люди, отношение к которым уже выработалось, причем достаточно стой кое), большой ложкой черпать хорошее, толковое и дельное у кого угодно – хоть у бывшей метрополии, хоть у заклятых врагов на протяжении пусть даже всего палеолита. Как-то раз, говоря о Владимире Высоцком с одним из его больших недругов и выяснив, что ругают его в основном за пьянство и морфий, я ему сразу сказал, что я и сам это не одобряю, но это все – личная беда в основном для Владимира Семеныча и его близких, а его стихи, песни и роли – большое благо для всех нас. Так что давайте готовить все хорошее и вкусное – хоть чориссо, хоть бильтонг, хоть майтокалакейто, извините за выражение, хоть оксеншванцензуппе, еще раз извините, и паспорта у их компонентов не спрашивать.

А блюдо, о котором пойдет речь, принадлежит к числу блюд очень необычных по многим параметрам. Во-первых, это десерт, но практически без грамма муки – не пирожное, не торт, не сладкая булочка, а ведь этим исчерпывается кулинарный репертуар по части сладкого у 90% хозяек. Во-вторых, мы знаем человека, который это блюдо придумал, что тоже большая редкость. Учтите – их меньше, чем вы думаете! Бифштекс по-суворовски просто изобрели в ресторане, находящемся на Суворовском бульваре. Ни Меттерних супа Меттерних, ни Шатобриан бифштекса Шатобриан не готовили и не придумывали – просто назвали в их честь, как и зразы а-ля Нельсон, пудинг Нессельроде и суп д'Артаньян, который вообще к историческому д'Артаньяну имеет не больше отношения, чем очковая змея к очкам. Бефстроганов действительно касается каким-то боком моего земляка графа Алексея Строганова, почетного гражданина Одессы, но явно не им самим придуман, а его крепостными поварами, причем с достаточно меркантильной целью – угостить на больших приемах массу народу и вкус но, и не очень уж дорого. А вот это блюдо, как повсюду пишут, придумано лично

министром финансов России Гурьевым. Кстати, человек он был, судя по всему, весьма незаурядный. Это сейчас министром финансов России быть – сплошные неприятности и общественное неуважение, ибо какова валюта, таково и отношение к министру. А граф Гурьев удержал от падения российскую валюту даже во время войны с Наполеоном, который, между прочим, одним из первых в мире начал вести войну не только армиями, но и массовым выпуском фальшивых ассигнаций страны-неприятеля – Гитлер и Саддам Хуссейн в этом плане только жалкие подражатели. Дошло до того, что при неизбежном в таких случаях обмене денег принесли на обмен существенно больше бумажек, чем могли бы в России напечатать даже при полной загрузке полиграфических мощностей. Но никаких существенных потрясений это не вызвало. Так что молодец граф Гурьев, и не только по финансовой части. Приобщимся же к его чудесному изобретению – гурьевской каше.

Помните, как в детстве родители заставляли есть манную кашу и сколько скандалов от этого проистекало? Я, например, как-то отошел от войны за независимость от манной каши только тогда, когда бабушка стала мне ее делать несладкой – жареной и соленой. Тоже интересный рецепт, но о нем в другой раз. А как я со своим ребенком намучился – это совершенно отдельный разговор. Так вот, гурьевская каша – просто сладкая манная каша. Но, разумеется, не простая.

Начнем с того, что сварим манную кашу. Можно даже не варить, а залить манную крупу кипящим молоком и оставить под крышкой минут на 10-15. А можно и сварить – это достаточно просто. Крупы к молоку брать где-то один к пяти, крупу сыпать уже в кипящее молоко, но тонкой струйкой и непрерывно помешивая, а то комков не оберешься, да еще не забыть огонь вовремя убавить – всех-то дел.

Следующая часть нашей программы – наготовить молочных пенок. Поскольку каша запекается в духовке, прикиньте размер той сковороды, на которой вы ее собираетесь запекать (можно, конечно, не запекать, но так параднее, в ресторанах гурьевскую кашу вообще подают каждому на персональной сковородочке, на которой она и запекалась). Дальше все совсем просто – поставим посуду с молоком соответствующего размера в духовку на малый огонь и, как натопится пенка – снимем. Гурьевская каша, кстати, и делается у меня дома на 5 пенок, на 6, на 7 – как терпения хватит. Начнем с каши на 6 пенок. Некоторые дети, знаете ли, капризничают, пенки на молоке не едят, я сам такой был. А некоторые специально пенку и съедают, только не уследи. Вторые, думаю, более близки к природе – моя кошка пеночки

просто обожала.

Начнем теперь собирать то, что займет место между пенками. Немного меду, светлого цветочного и темного гречишного. На базаре сам выбирал. Не так это уже и сложно. По запаху – кто нюхал, тот помнит. По вкусу – настоящий мед чуточку дерет горло. И по внешнему виду, но не виду меда – покупать его надо только у симпатичного продавца. Если хоть чем-то вам продавец не понравился – обойдите его стороной, найди те другого, хоть бы и дороже просил, иначе на себя пеняйте. Почему так выходит – не знаю, бабушка научила, и эта наука меня до сих пор не подводит. Орехи – два-три вида. Грецкие, фундук и арахис. Нам пока что далеко до лоточков Турции или Болгарии, где всяких орешков и семечек штук двадцать разных видов – бери и грызи, но что-то уже есть. Поколем их помельче, такой крошкой. Минимум три разных варенья – что касается меня, без клубничного просто не могу себе гурьевскую кашу представить. Конечно, оно не клубничное, а земляничное, да уж как-то повелось у нас садовую землянику клубникой называть, хотя это не совсем правильно. А к нему – еще и черешневое, светлое, чтоб еще по цвету контрастировало. Можно еще и баночку розового варенья добавить. Уникальный случай, когда мы едим не плоды или клубни, а лепестки. А все из экономии – надо же как-то утилизировать сырье после получения розового масла, вот хитрые технологи и придумали варенье варить. А уж если где-то орехового варенья нашли – это совсем парад! Трудно его варить, орехи берутся зеленые, потом вымачиваются Бог знает сколько черт знает в чем, чуть ли не в известковом молоке, но зато результат оправдывает все ожидания! Оправдает, надеюсь, и наши. Сухофруктов – кураги и инжира, можно и изюм в дело пустить. Желательно все без косточек, сами понимаете – в таком сложном блюде косточкам делать нечего! А еще не помешают цукаты. Раньше их называли «киевское сухое варенье», а теперь по всему Киеву цукатов навалом – но произведенных где угодно, только не здесь! Печально это все… Если уже строителей для шикарных офисов приходится из Турции возить, почему бы не привезти оттуда и цукаты, но на что тогда вообще рассчитывать? Разве что на гурьевскую кашу – любой турок пальчики оближет. Кстати, почему так мало на Западе русских ресторанов, а украинских практически совсем нет? Есть же что показывать! Впрочем, сейчас сами увидите.

Каша готова, кусок масла в нее положили – маслом кашу не испортишь, если оно не машинное. Вот в такой большой и глубокой сковороде мы кашу и приготовим, благо в съемочной группе восемь человек. Не хватит гримеру – войду в следующий

кадр с зеленой физиономией, не хватит оператору – на экране меня перекосит, не хватит режиссеру – он меня вообще выгонит и кем-нибудь заменит, мало ли у него родственников? А если продюсер приедет и ему не хватит – и подумать страшно, что будет! Так что укладываем на дно слой манной каши. Было обещано соорудить кашу на шесть пенок. Это так, мелочи, делают и на тридцать шесть, но весь хронометрах передачи – 15 минут, а в жизни времени и того меньше. Смазываем кашу цветочным медом – чуть-чуть, посыпаем толченым фундуком и накрываем первой пенкой. Начало положено! Выкладываем второй слой каши. Его промазываем клубничным вареньем, и ягодок тоже кладем, а к ним – грецких орешков. Пошла вторая пенка! На нее очередной слой каши, а на него – розового варенья, чуть-чуть, и чуть-чуть корицы, а на него – резаного инжира, и арахиса тоже, и все это закрываем третьей пенкой. Снова кладем кашу, на нее – гречишного меду, темного, с запахом, на него – резаных цукатов. Прикроем это все четвертой пенкой. Очередной слой каши, потом – черешневого варенья, с ягодками, и немножко фундука, а к нему изюмчика. Пятая пенка! Слой каши и на нее, а сверху – орехового варенья, вместе с орешками, и кураги чуть-чуть. Посыпем это толченым бадьяном – самую малость, тут усердствовать опасно, закрываем все остатками каши, чуть-чуть пригладим, посыпем сверху сахарком… Вот вроде и все. А теперь отправим всю сковороду запекаться в духовку.

Пока жар делает свое дело – маленький секрет. Указанные мной компоненты, их порядок и очередность – совершенно не обязательны! Из то го, что на столе, можно приготовить тысячу таких каш, причем совершенно разных. А если еще разнообразить сырье… в общем, нет двух одинаковых гурьевских каш – и это прекрасно! Наверное, графу Гурьеву так надоели по работе миллионы одинаковых ассигнаций и червонцев, что он с особым удовольствием создал этот шедевр разнообразия, прихотливости и изменчивости. Поговорил бы я и еще о графе Гурьеве, да вот единственное, чем можно эту кашу испортить – передержать в духовке. Как только корочка появилась – вынимайте сковородку и приглашайте всех к столу.

С чем ее подать – вопрос нетрудный. Можно со сладким соусом – их навалом, можно просто сгущенкой полить, а можно и просто так – еще лучше будет. Едят ее прямо с пылу, с жару, горячей. Попробую… Очень вкусно, только запить надо – горячо! А для этого идеально подходит практически любая вода «Куяльник». Что-то я давно не пил «Куяльника-Вишня» – исправим это упущение. Приятного всем аппетита!

БАКЛАЖАННАЯ ИКРА

Мы, конечно, любим очень
Баклажанную икру
Если нет прохожих, ночью,
За окно выбрасывать.
Частушки-нескладушки.
Одесская команда КВН (1970)

Вообще говоря, готовить это блюдо вне Одессы не умеют. В очень приличном новосибирском ресторане недавно попробовал тамошний вариант. Отварили баклажан, пропустили через мясорубку, посолили, поперчили – и вперед! Я даже в телеинтервью умолял новосибирцев больше так это не готовить или хотя бы баклажанной икрой не называть. Даже подробно рассказал им, как надо, но надежды мало – сибиряки народ упорный. А у нас все-таки еще помнят, как ее готовить. Власти, конечно, десятилетиями делают что могут, чтобы освободить нас от векового проклятия народов – бессмысленной привычки ежедневно что-то есть – но пока не выходит. Пойду уж на кухню, приготовлю с горя икры – ко мне гости из Прибалтики собираются, они ее съедают подчистую, сколько на стол не поставишь, а если выскочишь во время обеда на кухню – быстро-быстро еще и блюдо корочкой подотрут, чтоб добро зря не пропадало, лишь бы никто не видел, ибо этикету не соответствует. Кстати, особенно чопорны обычно прибалты славянского происхождения, желающие быть большими католиками, чем сам папа. Господи, как все это знакомо!… Но ближе к делу.

Баклажанная икра, по странному совпадению, готовится именно из баклажанов. Вот воспетого Ильфом и Петровым фальшивого зайца готовят без всякого зайца (кстати, тут ошиблись классики – блюдо это вовсе не вегетарианское, а этакая здоровенная котлета из рубленой свинины пополам с хлебом, картошкой, луком и яйцом, а придумали его в Западной Европе не потому, что там мяса не было, а потому что дичь есть имели право только дворяне). А в баклажанной икре баклажаны можно заменять только синими, да и то потому, что это одно и то же. Название это явно выдумал какой-то дальтоник – баклажаны не синие, а фиолетовые. Овощ это, кстати, в национальном плане весьма не безупречен – известный знаток кулинарии В.В.Похлебкин утверждает, что ни в одном украинском

национальном блюде их и духа нет, ибо считались «бусурманским овощем». Действительно, пришли они в наши края из Турции. Тем не менее, рискну – вроде пока еще не запретили.

Настоящий сезон для икры, конечно, в августе-сентябре. Но и сейчас вполне можно себя побаловать – спасибо нашим бывшим землякам, еще недавно буржуазным сионистам. Умудряются выращивать на совершенно голых песках по пять урожаев чего хочешь в год, и так запугали Европу, что та отгородилась от израильских овощей чудовищными пошлинами, вследствие чего кое-что и нам перепадает. Какое счастье, что Израиль не расположен на территории Одесской области с ее черноземами – небось, все огородники мира пошли бы дружными рядами на паперть… Тем не менее синие для икры надо выбрать – лучше вытянутые, чем круглые, что лучше пропекся, и никакой прозелени – сказано «синие», значит, пусть будут полностью фиолетовые! Возьму штучки три – как раз и разметут за один раз.

Где «синенькие», там и «красненькие» – в икру на один средний баклажан идет один средний помидор. Овощ этот тоже недавний – еще в прошлом веке их выращивали только в горшках на окнах для красоты, ибо считали, что такой яркий плод не может не быть смертельно ядовитым. Сохранился рассказ, что во время англо-американской войны за независимость английский шпион даже отравил помидорами генерала Вашингтона, прокравшись на должность генеральского повара. Отравил и зарезался собственным орудием производства, так как решил, что генерал вскорости скончается в муках, а значит, и ему карачун придет. Так что если, будучи в Ростове, увидите там в подземном переходе в самом центре города, как Петр Великий обозревает плоды донской земли, в числе которых корзины с помидорами – даже не спрашивайте, что у художника стояло в аттестате по истории. Западные люди помидоры чистят, да еще и семечки удаляют. Как по мне – это же самое вкусное! Почистить – куда ни шло, если не лень. Можно просто достаточно мелко порезать. И никакой тепловой обработки!

В отличие от баклажан – те следует испечь. На среднем огне, на сковородке потяжелей, закрыв крышкой, на подсолнечном масле. Минут 15 – до мягкости, чтоб лопнули, а потом пусть еще постоят, малость остынут. Потом очищу от кожицы, точней, разрежу ножом и выгребу ложкой мякоть. Некоторые при этом еще сок из печеного баклажана выдавливают и выливают, всерьез утверждая, что «в нем же синильная кислота!». Если это так, то мой личный опыт убеждает, что синильная кислота безопасна и даже вкусна. Не занимайтесь чепухой, в икру все пойдет.

К баклажанам и помидорам добавляется обыкновенный

сырой лук. Есть любители жареного лука в икре, но такое, пожалуйста, без меня – это, как и замена лука чесноком, вычурно и неестественно, есть в этом нездоровое эстетство какое-то… Надо быть проще. На средний баклажан – маленькая луковица. Лук режут помельче. Крупная соль, постное масло, перец – по вкусу. Все это тщательно разминается толкушкой в относительно однородную массу, но без излишнего усердия. Так, как в консервах, все равно не получится – и слава Богу!

Но сразу на стол я это не понесу – теплая икра не лучше теплой водки, а правильная температура, при которой и икра, и водка подаются на стол, примерно одна и та же. Если гости вот-вот – засуну икру в морозилку и подержите там, пока не остынет. Варварство, конечно – но только с точки зрения термодинамики и экономики. А вообще икру достают на стол из холодильника. Как есть – ваше дело: как закуску перед первым блюдом, как гарнир ко второму, просто с хлебом (я предпочитаю белый). Но не торопясь и не жадничая – все равно не хватит, заглянешь в салатницу, а там уже только на донышке. Этого не избежать, и это неприятно, но и в этом есть какая-то своя прелесть. Особенно, если на глазах у гостей-прибалтов полезешь вымазывать остатки хлебной корочкой, но не так, как они – пока никто не видит – а у всех на глазах. Пусть осуждающе поперемигиваются, а в душе-то пусть пожалеют о том, что самое вкусное утащили на глазах из-под носа. И правильно – блюдо это наше, одесское, и готовить и есть его следует по-одесски – изобретательно, увлеченно, но без особого чувства меры и утонченности вкуса. Немножко некрасиво, но гораздо вкуснее получается.

ЯИЧНИЦА

Приступаю с дрожью и робостью, ибо до сих пор не знаю, хватит ли у меня сил воспеть тебя достойно. Кормилица голодных, спасение холостяков, подруга студентов, благодеяние для спешащих и испытание для искусных! Простая, как дробь три пятых, безотказная, как автомат Калашникова, шипящая, как теща из анекдота, пышущая жаром, как эротический клип, дешевая, как посулы власть имущих, общедоступная, как бульварный листок и общеизвестная, как реклама прокладок! К тебе нежно прикасаемся губами по утрам, тебя видим во сне за день до стипендии, с тобой набираемся сил, поражаемся твоей простоте и восхищаемся твоей сложностью и многообразием – наш спутник на всю жизнь, яичница!

С древних времен блюдо это не простое, а священное. В деревне Лез-Андрие, расположенной высоко во Французских Альпах, в середине февраля начинается праздник прихода солнца, весны и тепла. Традиционное блюдо на этом празднике – яичница, символ солнца. Безусловно, глазунья. По Далю – яичница цельная или скородумка. Действительно, чего уж скорей. Каплю жира на горячую сковородку, разбить туда же яйца (от двух до четырех в зависимости от аппетита), подождать минутки три-четыре – и поклоняйтесь лучезарному светилу в свое удовольствие.

Просто? Как бы не так! Уже тут возникает масса вариантов. Некоторые ждут, пока затвердеет белок, а потом макают корочкой в полужидкий желток. Некоторые прикрывают крышкой – чтобы и желток прихватило. Не которые усиливают огонь, не жалея при этом масла, чтоб поскорей образовалась хрустящая корочка, а потом ловко поддевают полуфабрикат ножом или специальной лопаточкой и переворачивают, чтоб с двух сторон пропеклось. Переворачивать не торопитесь – только размажется по сковороде и вид у блюда будет препохабный, каша какая-то. Но и не опоздайте – о том, что переворачивать пора, должно подсказать не обоняние! И это без граммулечки чего-то помимо яиц. Жир не в счет. Специальной сковородки для глазуньи – с такими полукруглыми углублениями для глазков, обычно их четыре – я уж и забыл, когда в продаже видел. У бабушки такая была. Где достать?

А в одной небольшой забегаловке в горах Северной Каролины у заказавших глазунью посетителей интересуются, какую они предпочитают: с открытыми глазами, прищуренную или сонную. Как готовят каждую из них – смотри выше. Но красиво названное,

по моим подсчетам, процентов на 40 вкуснее названного просто так. Положил на глазок по кружочку помидора – вот тебе и глазунья в темных очках. Провел через глазок наискосок полоску кетчупа – пожалуйста, глазунья по-пиратски. Что не придумаешь для ребенка, который не есть хочет, а бегать? Может, тут и национальные особенности сказались? Знаете же, почему на еврейских свадьбах жених никогда не целует невесту? Потому что рядом с ним сидит его мама и монотонно повторяет: «Кушай, кушай, КУШАЙ!!!».

Но в нашем Кратком курсе яичницеведения глазунья – только первая глава. Есть еще и болтунья, по Далю – яичница сбойная или выпускная. Еще одно название – колотушка, как у деревянного молотка. Кроме предварительного взбивания вилкой, ничем от глазуньи не отличается, и поэтому ее право на самостоятельное существование для меня сомнительно. Просто это недоделанный омлет, а никакая не яичница. Кстати, по тому же Далю яичница – это еще и женщина, торгующая яйцами. Есть ее явно нельзя и в аспекте этой статьи она мне неинтересна. Как и яичница-болтунья.

А вот омлет – уже более высокий пилотаж. Вплоть до того, что именно омлет надо попросить приготовить у соискателя должности повара для того, чтобы сразу понять, умеет он готовить или так, тренироваться на нас собрался. Впрочем, яйца как тестовое блюдо известны издавна. Говорят, что даже на должность повара китайского императора брали только того, кто не терялся перед на первый взгляд неразрешимой зада чей – приготовить съедобное блюдо из равных частей некого продукта, воды и соли, а просто варил Сыну Неба яйца вкрутую. Ну, сейчас все-таки прогресс, и омлет – блюдо немного более сложное. Яйца для него обязательно надо сбивать (иногда даже рекомендуют белки и желтки сбивать отдельно). Полученную массу разводят молоком, кефиром, сметаной или сливками. Иногда полученное месиво загущают мукой или манкой. А с чем еще делают настоящие омлеты – все равно надо рассказывать отдельно. Подождите чуть-чуть.

Теперь начнем нашу яичницу малость усложнять. Как всегда: от простого – к сложному. Следующий этап – яичница с салом, колбаской, ветчиной или беконом. Мясопродукт режут и вываливают на сковороду до яиц – ждут, пока под аппетитное шкворчанье с него натечет жирку, в который и разбивают яйца. Звук шипящего на сковородке сала даже дал еще одно специфическое имя для глазуньи – именно за этот звук уральцы называют ее «чирла». Особенно хорош для яичницы бекон, как будто специально создан – сало с прослойками мяса и сковородку

смажет, и на зубах останется. Из колбас предпочтительна полукопченая – вареные, особенно нежирные, в яичнице никакого вкуса не имеют, а яичница с дорогим сервелатом есть профанация.

Дальше – больше. Сделайте яичницу по-японски – с луком и мясом. Сначала мясо, как обжарится – в него резаный лук, как он станет светло-коричневым – так и выливайте яйца. Как общее правило, учтите: жирное мясо – первым, яйца – последними. Такую яичницу неплохо подать с помидоркой или соленым огурчиком. Именно подать, а не зажарить и разбросать по тарелкам – лопайте, мол. Съеденная яичница неминуемо окажется в человеке. А в человеке все должно быть прекрасно.

Но даже и такая яичница может надоесть. Явление это не всегда не желательное. Когда в 1757 году в осажденном гарнизоне крепости Маон, кроме яиц, практически никакой еды не осталось, яичницы так осточертели командующему гарнизоном герцогу Ришелье, что он выразил свое недовольство повару всеми доступными аристократу средствами. В результате был создан майонез. Но если вы не герцог и сам себе повар, что толку самого себя клеймить? Сами и придумайте что-нибудь новенькое. Например, помидорку не к яичнице, а в яичницу, да еще и со сладким перцем. Если собрались добавить туда еще ветчину или лук или то и другое вместе – надо их предварительно обжарить отдельно и убрать со сковороды, а потом уж обжарить помидоры и только в самом конце соединить все ингредиенты и залить их яйцами. На два яйца – по средней помидорке, луковичке и перчику. Можно добавить давленого чесночка и даже мелконарезанного острого перца – это будет по-алжирски. А с ветчиной – по-испански. В общем, любой средиземноморский народ числит в своем кулинарном активе нечто подобное. Даже одесситы – Черное море ведь тоже залив Средиземного.

Кстати, о том, без чего яичницы не приготовишь. Оказывается, в яйцах масса витаминов и аминокислот, желток – хорошее желчегонное. Именно яйца – прекрасный источник железа, цинка, меди, марганца и кобальта для организма (не еда, а металлургический завод какой-то!). Хорошее яйцо тонет в воде. А что такое диетические яйца, мы уже и забыли. И вот еще: есть масса баек и анекдотов о том, что без петухов куры не несутся. Чушь – для курицы снесение яйца не роды, а месячные, точнее, дневные, ибо хорошая несушка дает более 300 яиц в год. Античные ученые Аристотель, Плиний и Элиан писали, что куры несутся, слыша голос петушков. Поверьте, даже голоса не требуется. Просто яйца, снесенные без петушков, называются

«болтуны» и из них никогда ничего не вылупится. Кроме яичницы, разумеется.

Еще существует масса очень нежных яичниц с молочными продуктами. Даже просто тертый острый сыр, которым посыпается полуготовая глазунья, способен творить чудеса. И уж совершенно очаровательна яичница с шампиньонами, когда поджаренные грибки сначала заливаются яйцами, а потом посыпаются тертым сыром, не говоря уже о двух ложках сливок почти под финиш. А глазунью по-румынски чуть поджаривают, заливают сметаной и дотушивают в духовке. Им видней – у каждого народа своя яичница.

Кстати, в пословицах других народов яичнице отведена роль попочетнее, чем у нас. В России яичницу считали едой несерьезной, на скорую ручку, комком да в кучку. В пословице «Кому что, а цыгану – яичница» эта несерьезность нашими не знавшими даже слова «политкорректность» предками и подчеркивается. А у англосаксов о яичнице вспоминают в ситуациях тяжелых и напряженных, когда мы бы сказали: «Лес рубят – щепки летят». Они же говорят в таких случаях: «Нельзя сделать яичницу, не разбив яиц». А французский поэт эпохи Людовика Великого Деборро подарил своему родному языку новую пословицу, заказав в постный день яичницу с салом. Когда трактирщик ее принес, ударил гром, и трактирщик в страхе упал на колени. Чтоб успокоить его, Деборро сказал: «Много шума из-за яичницы» – и попал в фразеологические словари. А мы говорим: «Много шума из ничего» – и напрасно. Яичница – это далеко не ни чего. Не менее тысячи разных яичниц описаны в кулинарных книгах. Кто ее только не воспевал! Даже знаменитый битл Пол Маккартни написал как-то песню «Яичница». Но потом он еще немного поработал над текстом, и в результате этой работы появилась песня на ту же мелодию, но с другим названием – «Yesterday». Вот вам и яичница!

А как пропустить яичницу с сухариками? Маленькими, с половинку бульонного кубика, из белой булки, но подсушенными до светло-коричнево го тона. Горсточка таких сухариков на полуготовую яичницу – и пальчики оближешь под их мелодичный хруст на зубах. Или, скажем, таджикскую яичницу с рублеными биточками – тява-кебаб? Все яичницы и не перепробуешь… У Гоголя в «Женитьбе» даже герой такой есть, по фамилии Яичница. Есть его, что ли?

Отдельная поэма – омлеты и яичницы с зеленью. Чуть ли не самая парадная из них – азербайджанский шедевр с непонятным именем. То ли чучу, то ли кюкю – от района зависит, Азербайджан тоже страна не маленькая. Сходите на базар и

купите по пучку всего зеленого, что там продают – от шпината до базилика. Укропчик, петрушечку, киндзы пучочек, черемшу, если сезон, мяты, лука зеленого, чесночка молодого… хоть кресс-салата и эстрагона, если найдете. Нарубили ее меленько и начали жарить в масле – сначала менее пахучую и острую. А тем временем сбили яйца с молоком и когда жареха на сковородке осядет и скукожится, залили ее этой смесью. А как прожарится, полили сверху ряженкой или сметанкой. Горячий завтрак для почетного гостя! И не только для него – на запах резаной зелени все равно набегут соседи занять полбуханки хлебца или посетовать на дурное поведение Си-Си и Джины. Дайте и им по кусочку, чего людям мучиться? Авось сами научатся такое готовить, по том и вас пригласят.

И еще замечательная строка в яичницезнании – сладкие омлетики. Омлетики, они вообще вещь деликатная. Часто их фаршируют, кладя фарш на одну из половин омлета и потом накрывая ее второй половиной. Фарш бывает и мясной, и овощной, и вообще какой угодно. Например, мелко нарубленная ветчина с черными маслинами, а сверху еще и укропчик – ничего? Так их еще сотни две можно придумать просто с ходу, чтоб не очень напрягаться. А то поднапрягшись изобретешь, например, фарширование омлета обжаренными вареными макаронами… А ведь есть такое!

Впрочем, вернемся к сладким омлетикам. Помните «Два капитана», беспризорника Саню в детприемнике и тамошнего повара, который ничем никого не кормил, а только поражал странными рецептами. «Королевская яичница! Возьми желтки из осемнадцати яиц, смешай с бисквитом, прибавь горького миндаля, сливок, сахару и пеки в масле. Едал?» И все хором отвечают: «Не едал!». Кстати, должно получиться неплохо. Но кубинский рецепт королевской яичницы нравится мне больше. Попробуйте, что ли. Запеките в духовке шесть желтков, предварительно хорошенько их взбив – не менее пяти минут, если миксером. Сварите густой сироп из стакана воды и двух стаканов сахара, добавив туда корицы. Кусочки яичницы с некрупную сливу положите в горячий сироп, как он остынет – добавьте рюмку коньяка и дайте настояться. Вот что, оказывается, ел на завтрак кубинский король!

Есть все-таки и чины повыше короля. Когда у принца Уэльского, будущего Эдуарда VII его педагог спросил, кто же именно выше короля, он без труда ответил: «Туз!». Что ему за это от мамы Виктории было – и рассказывать не хочу. А мы с вами знаем, что император выше короля. Королей в мире штук двадцать, а император после того, как пала

Центральноафриканская империя, только в Японии и остался. А в начале века их было несколько побольше. И одному из них, любимому Гашеком Францу-Иосифу, мировая кулинария обязана императорским омлетом. Чтоб соблюсти колорит эпохи, будем называть его кайзеровским, тем паче, что так все и делают.

Взбейте два яйца, столовую ложку сахара, стакан муки и полстакана молока. Поджарьте на масле омлет до полуготовности и высыпьте на еще жидкую массу столовую ложку изюма с хорошей щепоткой корицы. Переверните, зажарьте до хруста, посыпьте сахарной пудрой и съешьте, пока домашние не отняли – он, знаете ли, пахнет. Говорят, что именно таким омлетом угостили заблудившегося на охоте Франца-Иосифа в доме не чаявшего такого почета бедного крестьянина, не знавшего, как и угодить та кому гостю. Судя по результатам, кайзер остался доволен. Не пожалеете и вы. Главное – на охоту ходить не надо.

А самую необычную яичницу описал некий итальянец. Ее снесла его курица, от необыкновенной жары получившая тепловой удар. Поскольку дело было на любимом всеми итальянцами конкурсе имени Пиннокио, прототипа нашего Буратино, все зааплодировали и наградили его титулом «короля лжецов». А я вот задумался. Блюдо уж больно необычное. Попробовать бы…

МЯСО, ТУШЕНОЕ В ПИВЕ
Бельгия

У меня масса всяких увлечений. Я разбрасываюсь, и это одновременно и хорошо, и плохо. В свое время я очень комплексовал по этому поводу, махал попусту крыльями и вкалывал сам на себя спиногрызом, пока этот камень не снял с моей души замечательный человек и весьма серьезный ученый Яков Исаевич Хургин. «Бросьте дурью маяться» – сказал он – «просто есть люди, которые должны заниматься одним, и только од ним делом, а когда они лезут в другое, их просто следует бить по рукам, ибо это все равно будет ни себе, ни людям. Но таких, по моим подсчетам, процентов десять, никак не более. А остальные одним-единственным делом заниматься просто не могут. Вот я, например, работал бы гораздо хуже, если бы не писал популярные книжонки о своем деле». Кстати, зря он скромничал – на его книгах «Ну и что?» и «Да, нет, может быть…» целое поколение учеников физматшкол выросло. Как раз мое поколение. Кому это все сейчас нужно? И почему, почему, почему???

Простите, отвлекся. Так вот, одно из самых серьезных моих увлечений – кулинария. Для меня это не работа, а отдых от работы, потому она мне и не тягостна. Если бы наши женщины так относились к кулинарии, меньше бы страдали и они – когда готовят, и мы – когда едим. Да и женское ли это дело – кулинария? Если я скажу, что 49 из 50 шеф-поваров хороших ресторанов – мужчины, феминистки меня просто заплюют. Поэтому выражусь обтекаемее: равноправие – так равноправие, а потом посмотрим, у кого лучше выйдет.

Чтоб жить не так тошно, надо иногда себя баловать. Все уже поняли, как бесполезно ждать, пока это сделают правительство, начальник, сосед или родственник. Придется нам баловать себя самим. Все равно же нужно готовить – почему бы еще не сделать это для себя удовольствием, а не каторгой? Есть приходится каждый день, все попытки властей отучить народ от этой вредной привычки обычно терпят крах, так каков же выбор? Радоваться, когда готовишь, мучиться или умереть с голоду. Я за то, чтобы радоваться, и приглашаю всех последовать моему примеру.

Все вроде на месте – кухня, посуда, продукты… С чего же начать? Давайте подумаем. Что у англичан национальное блюдо? Ростбиф. У китайцев – утка по-пекински, у французов – петух в вине, у немцев – свиная нога с кислой капустой, у племени ньям-ньям – жареный миссионер… В общем, кусок мяса, с чем Бог

пошлет. Эпидемическое вегетарианство уже прошло пик в конце прошлого века. Тогда некоторые работодатели сотрудников без справок о вегетарианстве не брали, в результате чего достаточно заурядной надгробной надписью стало «Умер (или умерла) от вегетарианства». Сейчас все утряслось, и выяснилось, что вегетарианство от других верований мало чем отличается. Если человек верует (в частности, в вегетарианство) и живет по своей вере, а другим позволяет жить по их вере, то за это его можно только уважать. А если он всю жизнь кладет на то, чтоб показать, какие мерзавцы те, кто не разделяет его религию, его убеждения, его вегетарианство – щербатой копейки не дам за такую религию, такие убеждения и такое вегетарианство. Так что пусть вегетарианцы посмотрят другую программу, а я начну с тушеного мяса. Для жареного надо выбирать хороший кусочек, а тушить можно практически все, что не кости. Вроде ничего, а? Тут лишнее кошечке срежем, да и сколько его, того лишнего, хватит ли бедной кошечке?

Еще О'Генри сказал, что есть три неразделимые вещи – мясо, картошка и лук. В одной из его чудесных новелл трое голодных, у которых было по одному из этих волшебных компонентов, соединившись, обрели вкусное жаркое, а двое из них – очаровательная девушка и милый молодой человек – даже нечто большее (догадайтесь с трех попыток, что именно). Однако современные специалисты по рациональному питанию просто джихад мясу с картошкой объявили. Наверное, они правы, и мясо с картошкой усваивается хуже, чем, скажем, с артишоками. Но на что не пойдешь, если в доме артишоков нет! Почистим с горя большую луковицу и среднюю мор ковку, нарежем меленько – меленько, мясо и картошку – кусочками в спичечный коробок. А теперь обжарим мясо до корочки. Для этого бросим его в кастрюлю, в которую предварительно плеснули малость постного масла, и будем помешивать время от времени, ожидая, пока вода выйдет паром и мясо достаточно потемнеет, не успев – ни боже мой! – почернеть. Видите, какая красивая? Теперь забросим лук и поджарим еще малость, я еще морковки подрезал – это туда же и тогда же. Потом обычно действуют стандартно: засыплешь картошкой, зальешь водичкой, ну, соль там, перец – больше никаких пряностей, как забулькает – убавишь огонь и позанимаешься часик чем-нибудь нагуливающим аппетит. В столовских меню такое называлось «жаркое по-домашнему». Именно потому, что получается только дома – столовские варианты малосъедобны даже с таким вкусным названием.

Но это слишком знакомо и как-то скучно. А ведь так просто сделать и из этого обычного блюда маленький праздник! Взять и

соорудить из всего этого блюдо, которое можно встретить и в Бельгии, и в Чехии, и в Германии… Что общего между этими странами – разумеется, в кулинарном смысле? Да то, что это мировые лидеры по потреблению пива! Они и мясо в пиве тушат. Кстати, борцы с алкоголем могут не тревожиться – он-то выкипает в первую очередь, и в готовом блюде его практически не будет. Именно поэтому, когда готовишь к праздничному столу глинтвейн или пунш, его никогда не доводишь до кипения… Но это уже другое блюдо. А для этого – возьмем бутылку-другую светлого горького пивка. Для нас она в чем-то заменяет Париж – вот такой у нас праздник, который всегда с тобой. Вроде ничего. Она у нас сегодня и заменит воду. Мясо с лучком и морковочкой уже дошло, будем дальше всухую на огне держать – пересушим. Вот и зальем это все пивом, а картошку уложим сверху, чтоб тоже вся в пиве тонула и не высовывалась.

Теперь еще одна мелочь. Правильно учил спившийся повар из хорошей повести «Хозяйка гостиницы» – блюдо надо поднимать. Он, например, варил курицу с хрусталем – бросал в казанок старую пробку от графина. Я уверен, что это помогало – во всяком случае, всем знавшим, что это блюдо варили именно так. Лучше всего поднимать блюдо пряностями. Откройте свой кухонный шкафчик, посмотрите, что там у вас есть. Если только надорванный бумажный пакет казенного молотого черного перца и банка засохшей горчицы в углу холодильника – мне вас жаль, но именно вам советую слушать меня повнимательней. Еще есть шансы на полноценную жизнь, для которой нужна куча маленьких баночек и никаких рекомендаций и рецептов. Это же самый творческий момент – стоять, как я сейчас, у кастрюли, от которой идет пар, приподнять крышку, понюхать и сыпануть чуточку того, капельку этого… Как по мне, это блюдо лучше всего поднимать, как ни странно, щепоткой корицы, да не такой маленькой. Память о деликатесах тех времен, когда пряности были дороже золота, а богато го человека называли «мешком перца». Кстати, черный перец, конечно же – по вкусу. Посолите потом – для мяса это общее правило. И не солью, а рассолом. Приобретите такую привычку. Можно горчички пол-ложечки. Кто не любит мяса с картошкой – загустите соус черным хлебом, просто натрите на терке пару сухих корок, а подадите, например, с макаронами. С крупами можно, но это уже не то.

Блюдо это совершенно мое: не только для обжор, но и для лентяев – ну ничего делать уже не надо, прикрыл крышкой и ушел минут на сорок. Как раз есть время рассказать что-нибудь забавное о пиве. Эти самые бельгийцы и немцы употребляют его куда можно и куда нельзя – вплоть до сладких супов на основе

пива. Пивом они лечатся, причем иногда от экзотических заболеваний. Например, прусская королева Луиза – та самая, которая не ладила с Наполеоном – массировала груди пивом трижды в день для придания пышности бюсту. Более того – говорят, что это помогло. Да разве только это? В Японии пивом поят коров, от которых получают самую лучшую говядину. В Сьерра-Леоне на алмазных копях, чтоб точнее всего оценить алмазы, погружают их в пиво – его оптические свойства таковы, что оценщикам так легче всего работать. В Норвегии на сельских свадьбах пивом поят даже коров – чтоб те на радостях мычали в честь молодых. А президент Чехии Гавел вел переговоры с президентом Мексики пря мо за столиком в пивной «У кота» – той самой, что в «Швейке» упоминается. Охрана, естественно, всех из пивной поперла, и этого уж чехи не потерпели – в Праге начались беспорядки, самое святое отбирают… Что? Не верите? Правильно, пивная работала, как всегда, и хоть бы что – только в уголке за столом президенты общались, нельзя, что ли? А варить пиво начали еще в Древнем Вавилоне. Если пиво было плохое, пиво вару предоставлялся выбор – или быть утопленным в бочке с пивом, или пить собственное пиво, пока не обопьешься и не помрешь. В качестве законодательной инициативы прошу не рассматривать – Европа против смертной казни. Кстати, тогдашнее пиво было почти безалкогольным, и совсем недавно начали восстанавливать старые рецепты – сами понимаете, для чего… Но не будем о грустном. Тем паче вроде бы готово.

Приготовить вкусное – это еще полдела. Праздник так праздник – надо еще красиво подать. Принести на стол прямо в кастрюльке, приподнять крышку и дать гостям понюхать – правда, здорово пахнет? А потом уж накладывать на тарелки – и тоже красиво. Сверху, конечно, резаной зелени – ее разве что на торт не сыплют. Ложечка сметанки или, для любителей, майонеза – не столько для вкуса, сколько для цвета. Соленый огурчик сбоку – вот этот уже нужен, он с этим гармонирует. Блюдо острое, вызывает жажду, и поэтому к нему откроем очередную бутылочку воды «Куяльник» – спонсора нашей передачи. Выберем что покислей – «Вишню», например, или «Яблоко». Полстаканчика перед едой для пищеварения – и вперед, пока не остыло, ибо мясо, тушеное в пиве, едят горячим. Можно и винца, тем паче ученые недавно открыли, что красное вино служит хорошей профилактикой от главного убийцы нашего времени – сердечно-сосудистых заболеваний. Весь вопрос в дозе. Стаканчик красного дважды в неделю мало кому повредит, а увеличивший дозу может жаловаться только на себя. Правильно говорил замечательный

бард Леонид Семаков, светлая ему память: «Где изуверство, где святая вера – решает мера. Все решает мера». Пусть все у нас будет в меру, и тогда нам будет нечего бояться. Приятного всем аппетита!

БУДЕМ БРАТЬ ЯЗЫКА

Выбираясь где-то раз в неделю на базар, я не только покупаю продукты – я нагуливаю аппетит на всю неделю. Конечно, надо знать, куда смотреть, ибо любой базар и толчок всегда притягивают и грязь, и нище ту (первой, правда, стало малость поменьше, зато второй – скорей по больше, и это достаточно страшно). Но со своими неприятностями я справлюсь сам, а вам буду рассказывать только о хорошем, а то никто не будет ни слушать, ни читать – «разгребателей грязи» сейчас даже пере избыток. Приятнее смотреть на другое. На груды сухофруктов – от кураги до инжира – и усатых джигитов, оседлавших вместо любимого скакуна одесский прилавок. Нахохлившихся, натянувших кепки по самые носы вполне солидных даже для Одессы размеров, с трудом выносящих промозглую мерзость, по ошибке считающуюся у нас зимой, так не похожую на погоду у них в горах. Не надо окрысиваться на них – базарное дело тяжкое и требующее своего искусства и таланта. А мафия тут не при чем – мафиози за прилавками не стоят. Приятно увидеть ящики с клюквой и связки грибов из Белоруссии, крупных и румяных теток, у которых и паспорта не надо спрашивать – по говору слышно, а также по тому, что если рядом мужик, он, скорее всего, помельче и похилее своей спутницы жизни (не спрашивайте, почему – сам удивляюсь). Приятно повыбирать картошку у несколько растерянных в незнакомом городе, о нравах которого им рассказывали всякие кошмары (и не всегда зря, недаром наш бог-покровитель Гермес патронировал воров персонально) парубков из Винницкой области. Послушать красивый и чистый украинский язык – там говорили на нем до политических баталий по языковым проблемам и будут говорить, когда о бойцах этих баталий никто и не вспомнит, причем на два порядка лучше нашего мэра и нашего президента, вот кто над языком измывается, а не никому неведомые враги незалежности и самостийности! А как здорово постоять – просто постоять – около ящика с пряностями в молочном корпусе Привоза или Нового рынка. Просто попытаться вспомнить, а знаешь ли ты хотя бы половину всех этих травок, семечек и стебельков, понюхать, взять на пробу что-нибудь совершенно незнакомое – интересно же, да еще и получить консультацию у гостя из Средней Азии, куда именно эта штука пойдет и в каком количестве. Напробоваться брынзы и сметаны в молочном ряду, сравнить коминтерновский творог с беляевским, а арцызское маслице с любашевским. Покружиться вокруг колбас – говяжьих, свиных, сальных,

ливерных, кровяных, словом, всяких – сальтисонов, подчеревка, корейки, грудинки, копченых ребрышек и нашего одесского копченого мяса, подобного которому я не нашел нигде, побывав уже на четырех континентах. О рыбном рынке все равно надо писать отдельно – умолкаю, умолкаю, только вспоминаю этот запах…

А под конец визита доброй воли на дружественный Привоз – в мясной корпус. Телятинка для ребенка, лопаточка потушить, ребрышки для борща, кусочек килограмма на полтора, чтоб запечь в духовке, предварительно нашпиговав, балык для чего хошь (откуда слово-то взялось, «балык» по-турецки – «рыба», а вот называют так, и не только у нас, самую лучшую говядинку, с такими прожилочками жира, и ничего с этим не поделаешь), потом свининка – сало отдельно, мясо отдельно, а лучше всего (да и дороже) – мясо на битки, уже нарезанное, только отбить и пожарить… И, конечно же, потрошки всех видов. На казенном языке – «субпродукты». Подпродукты, так сказать, еда второго сорта. В свое время на них директивно и цену установили – тоже второго сорта. А толку-то? Просто они из госторговли исчезли, а когда они выныривали – то ли через знакомого продавца, то ли вообще на таком же базарном прилавке – то печенка стоила не вдвое дешевле мяса, как в главке решили, а вровень с ним или даже чуть дороже, как и сейчас на базаре. Знаете, когда в Венгрии только пускали робкие ростки негосударственные магазины, там ходила такая байка: «Почем бананы?» – «Сорок форинтов». – «А почему в государственном магазине по двадцать пять?» – «Простите, а они там есть?» – «Нет… пока что…» – «Вот если бы их и у нас не было, их бы у нас не было именно по двадцать пять». С печенкой, знаете ли, совершенно так же. Если она есть – она должна быть в одну цену с хорошим мясом. Почки – с плохим (а не в пять раз дешевле, как в советской торговле). А язык должен стоить в полтора-два раза дороже хорошей вырезки. И все равно я его куплю. Если сам себя не побалуешь, кто же это сделает?

Свиные языки, как по мне, не особенно хуже – особенно в этом простом блюде. Даже не могу понять, почему большинство коллег-домохозяек считает, что отварной свиной язык гораздо хуже говяжьего. Жидомасоны, что ли, мутят? Коль скоро они уже вообще во всем виноваты, вплоть до омерзительной игры в первенстве Украины родного «Черноморца» (сам слышал и не сразу поверил собственным ушам)… Не верю – сам видел, как в государстве, где иудаизм является государственной религией, в уютном тель-авивском пабе, где меня угощал после игры с израильскими знатоками бывший коллега по авторской песне Миша Волков (кстати, автор частушки «Кто поддел кальсоны вниз

– безусловно, сионист, по отсутствию кальсон выявляется масон»), он пошушукался с официанточкой на местном языке и через пять минут нам принесли по огромной тарелке, на каждой из которых лежал кусок свинины, полностью эту тарелку закрывающий. На вопрос «Как же так?» мне объяснили, что спрашивать в израильских магазинах свинину как-то неприлично, а вот на просьбу принести кусочек «белого мяса» или, что даже изящней, «другого мяса» откликнутся немедленно. Ни один израильский кибуцник или фермер никогда не скажет, что разводит свиней. Но признаться, что разводит жирафов, или, как недавно стали говорить в таких случаях, низкорослых телят, может вполне. И не сомневайтесь, что это за жирафы! Кстати, свинарники для этих жирафов принято снабжать паркетными полами, чтобы не топтали эти хрюкающие жирафы священную израильскую землю. А объявление «Имеется в продаже свежая свинина» я в Израиле видел своими глазами. Естественно, на великом, могучем, правдивом и свободном. Ладно уж, возьмем и мы говяжий язычок, и так много чего про меня рассказывают…

Готовить язык можно по-разному, но мы поступим очень просто. Первым делом помоем и отварим. И тут не экономьте на бульоне, от его качества все и зависит. Да и бульон не пропадет – на нем потом можно сварить вкуснейший суп или борщ, да и просто так стрескать с рисом или вермишелью, не забыв добавить зелени. Так что сразу чистьте и режьте очень большую морковку, бросьте целиком большую луковицу, соль, перец горошком, листка два лаврушки и чего сами захотите еще. Поставьте бульон пораньше, потому что язык варится часа три. Все равно работы никакой – забросили, подождали чуток, сняли пену, убавили огонь и живете себе спокойно, занимаясь домашними делами, которых и так хватает.

А вот язык и отварился. Можно, конечно, уточнить это, потыкав кончик вилкой, но обычно видно и так. Теперь вытащите его из бульона, облейте холодной водой и снимите кожицу, она сойдет легко, как чулок. Бросьте его обратно в бульон – целей будет.

А пока давайте порешаем, что приготовить в качестве гарнира. Если говорить только о вкусе, лучше всего – картофельное пюре. Картошку почистить, отварить, размять толкушкой, добавив масла и, может быть, немного молока (кстати, можно даже нежирного творога – очень неплохо выходит). Естественно, практически перед подачей. И еще одно – Минздрав предупреждает, что сочетание мяса с картошкой не принадлежит к числу самых полезных. Правда, слышал я теорию, что время от времени надо есть чего-нибудь повредней, чтоб не

размагничивать защитные силы организма. Так что решайте сами. С овощами это все-таки не так вкус но… Вот и делайте, что хотите.

Теперь подаем на стол. Это так просто, что не знаю, чего вокруг этого и рассусоливать. Вынули, нарезали ломтями, положили каждому, сколько его аппетит требует, и полили майонезом. Интересно, правда ли, что первый майонез был приготовлен из страусовых яиц? Думаю, что легенда – откуда на острове Мальорка страусы? А ведь вроде бы именно оттуда пошло это блюдо, изобретенное поваром одного из французских военачальников, чтоб разнообразить питание своего хозяина во время долгой осады этого самого Маона. Кстати, на «Что? Где? Когда?» был когда-то забавный вопрос: «Растительное, масло, яйца, уксус, лимонный сок, соль, сахар… Какое блюдо можно приготовить из этих продуктов, чтоб пустить в дело все, кроме, разумеется, яичной скорлупы?» Ответ «майонез» все давали сразу – и терпели фиаско. В майонез не идут белки, по этому правильный ответ – яйцо под майонезом! Простите, отвлекся. Поло жили гарнира, украсили зеленью, и можно начинать. Видите, как просто? А как вкусно – увидите сейчас. Оставьте малость на добавку – желающие обязательно будут.

ОВОЩНОЙ САЛАТ Югославия

Здравствуйте! Куда же на этот раз наше кулинарное путешествие направит свои стопы? К берегам моей слабости – Средиземного моря, в теплую Адриатику. Успехи овощеводства в этих местах известны с незапамятных времен. Еще римский император Диоклетиан отрекся от престола и в этих краях выращивал себе овощи, а когда его попросили вернуться к власти, пожал плечами и сказал: «Зачем? Видели бы вы, какая капуста у меня тут растет!»

Итак, капуста, может быть по рецепту Диоклетиана, потому что из тех же мест. Далмация, теперь – Югославия. Не стану сильно усердно разбираться, сербское ли это блюдо, словенское, хорватское, черногорское или боснийское… Жили-жили, да вот не ужились, завтра опять помирятся, послезавтра опять поссорятся. Нет сил следить за этим мельтешением. Правильно Бомарше говорил: «В истории мы следим за секундной стрелкой и не замечаем часовой».

Югославский овощной салатик имени императора Диоклетиана. Кстати, об интересном человеке я сейчас говорю! Императором стал не потому, что был роду императорского – войско избрало. Спас империю от кризиса, придал ей устойчивость и новые формы. Конечно, можно кое-что поставить и ему в вину – например, безумные, нелепые и ничем не оправ данные преследования христиан. Но что только не творилось в то дикое время – вот сейчас другое дело… Кстати, власти он лишился не потому, что его свергли, а потому что устал от всего этого мельтешения и отказался от нее добровольно. Много ли таких знает история?

Кочанчик капусты, причем даже два: белой и красной. Белокочанная капуста, тоже давняя средиземноморская жительница, овощ – человеческая голова, ибо именно от латинского слова «капут» – «голова» это название произошло. Овощ полезнейший, прекрасно хранящийся, радующий нас круглый год, незаменимый и в супах, и в гарнирах, и как заготовка (квашеная капуста – незаменимый запас витаминов на зиму)… В общем, капуста.

Отрежем себе вот такой вот кусочек, граммов на 200-300. Тут же возьмем для красоты ее родную сестрицу – краснокочанную капусту. На базаре она обычно, втрое-вчетверо дороже, по вкусу похожа, хотя и не совсем, в общем, меньше отличается от

капусты, чем прочие ее братцы. Цветная капуста, разросшееся соцветие – замечательная еда, о которой мы еще поговорим, брюссельская капуста, такая маленькая, прекрасно идущая и в супы и в овощной гарнир, савойская капуста, кольраби… Можно перечислять и перечислять. Хотя больше белокочанной – нет. Кочаны до 12 килограммов вымахивают. Но нам столько не нужно, хватит этого кусочка. Возьмем овощерезку и, как положено в Югославии, все мелко покрошим. Накрошили они в последнее время у себя в стране видимо – не видимо… Давайте посмотрим, что из этого получится, впрочем, и так ясно. Постараюсь делать это только с капустой. Смешаем белую и красную капусту – цветовая гамма будет повеселей. Теперь посолим смесь и хорошенько, как говорят в наших краях, пожмакаем ручками. Будет просто замечательно, если мы почувствуем, как идет сок. Вот теперь то, что нужно. Капусточка так славно перемешалась, просолилась и сок пустила.

Капуста – замечательная вещь, она даже язву вылечивает, в ней есть специальный противоязвенный витамин «U». А в краснокочанной капусте даже больше витамина «С», чем в обычной. Но салатик всегда тем и интересен, насколько в нем сочетаются разные продукты и какой свой привкус они салатику придают. Есть одна вещь, которая замечательно сочетается с капустой в салатах. Это красивое, не очень зеленое, не очень кислое, не очень сладкое яблочко. У англичан даже поговорка есть «Одно яблоко по утрам – и не ходишь к докторам». Возьмем это яблочко, вырежем из него семечки, а кожицу чистить не станем. Ума не приложу, что это за манера: чистить кожицу со всего, с чего можно, вплоть до помидоров. Я проработал 19 лет в научно-исследовательском институте МПП СССР и там мне четко объяснили, что в большинстве фруктов и овощей витамины и все прочие полезности сосредотачиваются у кожуры. В принципе, даже картошку, я знаю, иногда с кожурой едят – те же американцы. Ел я в Стэнфорде американский картофельный салат: помыли картошку, не почистив (кстати, не очень хорошо помыли), отварили, на большие куски разрезали, майонезом залили и все. Знаете, съедобно – едят, не давятся. Поэтому яблочко вместе с кожурой мы на терке потрем в мелкую лапшичку. Вот большое яблочко на такое количество капусты будет в самый раз. А теперь на этой же терке, потрем большой хороший соленый огурчик. Именно соленый, а не маринованный. Вкус соленого огурца гораздо тоньше. Что такое маринад? Не заметили сходства с именем Марина? Правильно – от морской воды. Первым маринадом была обыкновенная морская вода, горьковатая и не очень вкусная. А когда огурец солят, то его не

столько солят, сколько квасят, специальные микробы перерабатывают некоторые вещества, входящие в его состав, в полезнейшую молочную кислоту, а о вкусе – да что уж говорить, лучше нарезать на терке точно так же, как и яблочко, поскольку огурцы всегда очень полезны в салатах, если рядом ветчина. Вот мы возьмем кусочек ветчинки и достаточно меленько порежем. Бросим его туда же.

А теперь еще один компонент этого салата. Кусочек сыра примерно такого размера, как тот, что когда-то Бог послал вороне. Сыр в салат натирается на крупной терке. Что же положить сюда еще? По-моему, и так достаточно необычно. Давайте пока ничего мы класть в салат не будем, сначала помешаем. Пусть все перемешаются, вот как были в свое время перемешаны люди в Сараево, где тогда говорили, что нет такой лестничной клетки, где не жили бы представители всех народов, которые входят в состав Югославии. Где они, бедные, сейчас живут? Плохо перемешали, наверное… Давайте перемешивать тщательно. Так, как мешала хозяйка одного великосветского и очень уважаемого среди художников и литераторов салона, описанного Гиляровским. Он пишет, что хозяйка сидела в центре большого зала, рядом стояла огромная миска специального салата, по ее личному рецепту, и она, ведя светскую беседу, помешивала этот салат. Это зрелище было настолько обворожительным и так нагуливало аппетит, что приемы пользовались очень доброй славой. А ведь это действительно приятно – мешать салат. Вот так его, ложечкой, вот так. А чтобы все это как-нибудь обволакивалось, нальем туда, наконец, рафинированного растительного масла. В Средиземноморье, наверное, оливкового. У нас, спасибо Колумбу, – подсолнечного. Четверти стакана масла хватит. Видите, оно обволокло все овощи, они покрылись пленочкой, стали блестеть, перемешались с ветчиной и сыром. А мы берем вареную морковочку и режем ее мелкими-мелкими кружочками.

Морковка – вещь замечательная, крайне полезная детям, необходимая для питания всем, потому что содержит и витамин, и балластные вещества, берегущие нас от рака. Но злоупотреблять нельзя ничем! Было зафиксировано несколько случаев смерти объевшихся морковью. Прослышали где-то, что полезно, и пошли есть килограммами. А в морковке, между прочим, содержится каротин, превращающийся в страшный яд – витамин «А», а он в малых дозах необходим, а в больших – смертелен. Говорят, одна полярная экспедиция даже погибла от этого, потому что не знала, что в печени белого медведя на 1 килограмм печени – 14 граммов витамина «А». Невероятное,

чудовищное количество – больше, чем у акулы. Ему это нужно в холодном море, так же как и акуле, а для человека – смертельно опасно. Так, что если из зоопарка убежит белый медведь, будьте любезны, не убивайте его, не ешьте, а если уж соберетесь, не ешьте печени, это для человека слишком. А одна-две морковочки, наоборот, полезны и вкусны. Вот вареную морковку мы сюда и порежем.

Тем временем надо подумать, из чего будет состоять салатная жидкость. Чем мы ее подсолим, подкислим, в общем, создадим тот вкус, который нам требуется. Очень важно, чтобы в салатной жидкости чувствовался вкус хорошей, свежей зелени. Петрушки и укропа изрежем меленько меленько, насыплем в нашу миску и продолжим помешивать, чтобы между пятнами белых, красных, малиновых, желтых цветов появились и пятнышки зеленые. Очень успокаивающее зрелище – человек, помешивающий салат. Это мир, стабильность, достаток, покой, кайф! Хорошо-то как…

Разные соусы существуют для салатов и имя им легион. Иногда соус образуется просто из растительного масла – нам этого будет мало. Иногда мы используем сметану или кефир, очень хороши летние салатики, заправленные кефиром, иногда – майонез. Есть огромное количество специальных соусов. В западном общепите маленькие-маленькие пластиковые упаковки «дрессинг» просто подаются к салату на выбор – сам берешь и заправляешь, чем хочешь. Но я против казенных соусов. Иногда они замечательны, но всегда одни и те же. Производственники этим гордятся, а для аппетита – вред один, ибо человеку хочется разнообразия. Заправим салат естественным натуральным продуктом, причем, поскольку салат югославский, адриатический, выберем самую средиземноморскую заправку. Просто лимонный сок.

Берем лимон, разрезаем его пополам и выдавливаем в салатик. Видите – полный рот слюны уже и у меня, когда я на это смотрю. Боюсь, что и у вас – сглотните. Знаете, как один музыкант, уволенный из оркестра, отомстил коллегам? Подошел к ним во время выступления и стал есть лимон. Они слюной и захлебнулись. Но на самом деле лимон предназначен для придания блюду оттенка. Изумительный оттенок он придает, например, чаю. Чай с сахаром и лимоном, но без молока, у англичан считается чаем по-русски. В России лимон не очень-то рос, но его любили и ценили. Говорят, что царь Николай II даже придумал закусывать коньяк лимоном. Кстати, есть еще закуска под названием «Николашка»– для крепко выпивших людей. На кружок лимона сыплется ложечка кофе и ложечка сахара, и все

это съедается одним махом. Хмель на некоторое время действительно отшибает. А мы с нашим лимоном поступим проще – выдавим его в салатик. И продолжаем помешивать. Эти плавные движения ложки, возвратно-поступательные, взад-вперед, вверх-вниз, которые очень бы много сказали старику Фрейду, наполняют лично меня уверенностью, покоем и чувством, что я делаю что-то хорошее и полезное. Кусочки будущего салатика вот так пролетают перед моими глазами, и я уже предвкушаю, как вкусно будет моим гостям. Хорошо, правда?

Осталась самая малость. Я сварил вкрутую три яйца. Режем их меленько и засыпаем в нашу миску. Вот и все. Теперь последние несколько движений ложкой – и победа, мы его перемешали! Есть и другой способ перемешивать салатик – подкидывать саму миску. Это требует определенного искусства, чтобы весь салат не оказался на столе, но оно быстро приобретается практикой.

По-моему, все готово. Некоторые кладут в этот салатик еще и помидорку, а я против. Во-первых, потому, что помидоры с капустой, по-моему, в салате сочетаются плохо, я это и в других салатах делать не советую. Во-вторых – потому, что салатик сразу перестает быть зимним. Помидоры, правда, сейчас есть круглый год, но все-таки, и у них сезонность проявляется, если не в отсутствии, то во вкусе и в цене. А в-третьих, и в-главных – помидоры при императоре Диоклетиане в Старом Свете не произрастали, и, значит, быть в этом салате просто не могли. А знал ли такой салат император Диоклетиан? Спросите чего полегче. Если не знал, то я бы с удовольствием подсказал ему этот рецепт, и даже не требовал за это награды из государственной казны – просто приятно угощать чем-то вкусным! Ну, теперь можно положить себе на тарелочку немножко этого салатика. А перед тем, как попробовать, подумать, чем же я буду его запивать. Дело не очень сложное. Запьем его водой «Куяльник – черная смородина». Смородины-то в салате нет!

Ну что ж, попробуем салатика. По-моему, очаровательно, совершенно необыкновенное сочетание. Запьем-ка его бокалом воды «Куяльник – черная смородина». На минеральной воде «Куяльник». Из моей Одессы. Из родного Куяльницкого лимана. Приятного всем аппетита!

ГРЕЧКА, МАК, ТОПОР, БЕРЕЗА…

Что может объединить эти совершенно разные вещи? Только она, родная, знакомая всем нам с детства. Еще с маминой или бабушкиной песенки: «Сорока-ворона кашку варила, деток кормила. Этому дала, этому дала… а этому не дала!». Сколько из нас завидовало большому пальцу (или мизинцу, как у кого гнется), которому не приходилось есть противную, ненавидимую нами кашу… И совершенно напрасно – каша не только полезна, но и замечательно вкусна. Просто надо уметь готовить. Это, кстати, не только к каше относится.

Масса народа считает, что в древние времена по скудости и нецивилизованности только кашей и питались. А вот и не совсем так! Вроде бы действительно проще некуда – бросил какое нашел зерно в воду и поварил до возможности разжевывания. Это часто и происходит в кухнях наших квартир рано утром, перед тем, как бежать на работу. Результаты бывают разные: то не угрызешь недоваренное, то с омерзением давишься потерявшим какую бы то ни было форму клейстером, то глотаешь ложку за ложкой и вкуса не чувствуешь… Сами виноваты! У наших предков каша была блюдом праздничным и далеко не простым.

Летопись сообщает, что в 1239 году князь Александр Невский устроил большую кашу в Торопце, а затем в Новгороде. Что же происходило тогда в Торопце и Новгороде? А пир происходил, причем пир горой! В те времена слово «каша» было равнозначно слову «праздник, пир, торжественное событие». Варили ее в огромных котлах, чтобы всем хватило, искусники-кашевары, и с тех времен кое-чему научились. Не мешало бы и нам не забывать хорошее. Даже в пословицах и поговорках каша занимает особое место. «Щи да каша – пища наша», «Где каша – там и наши», «Горе наше – гречневая каша, есть не сможется, отстать не хочется», «Без каши обед не в обед», «Густая каша семьи не разгонит», «Один и у каши сирота» – в общем, хватает. Кстати, арабский путешественник XI века Ибн-Фадлан писал, что у русичей существует обычай при заключении мирного договора готовить некое блюдо со своими бывшими врагами и есть вместе в знак примирения. Как вы думаете, что это за блюдо? Правильно, каша. Вот откуда, оказывается, пошло присловье «С ним каши не сваришь».

Но, кроме праздников, явно было у каши и еще одно предназначение – кормление самых маленьких, которым не все и давать-то можно. Каша даже ребенку не повредит (разумеется, хорошая каша). Замечали, что самые первые слова, которые

человек произносят, похожи на младенческий лепет? «Мама», «папа», «деда», «баба»… Совершенно независимо друг от друга так повелось у разных народов – у кого как; у англичан, например, «дэдди» – это папа, а у грузин «дэда» – мама, а «мама» – наоборот, папа. Но сути дела это не меняет. Так вот, а что по-латыни значит слово «папа»? Детская каша! Наравне с родителями каша получала это самое простое имя – и, наверное, не зря.

Да и в русских северных говорах есть слово «папа» для обозначения именно каши. Сообщаю с некоторым страхом – после теорий о славянском происхождении Ахиллеса это вполне может привести к появлению очередной статьи о славянском князе Мироне, захватившем власть в Римской империи, которого невежественные римляне почему-то не совсем правильно называли Нероном. Но против факта не попрешь. Правда, представление о детской каше было у римлян несколько своеобразным. Знаете, что они называли «papa verum», то есть «настоящая детская каша»? Опийный мак! Растили наркоманов буквально с колыбели – вот и доигрались до нашествия варваров… Впрочем, давать ребенку опий, чтоб не плакал, и в Европе-то примерно в прошлом веке завязали. Что ж, лучше поздно, чем ни когда. Собственно, мак и сейчас добавляют в Белоруссии в пшенную кашу на свадьбе, без мака нет настоящей кутьи, а это тоже каша, хотя и весьма своеобразная. По-настоящему опасны не зерна, а млечный сок, да и то не всех сортов. Так что не бледнейте, увидев у ребенка в руках булку с маком.

Вернемся к каше. Из чего ее, собственно, варят? Гречневую – из гречки, пшенную – из пшенки, перловую – из перлов, манную – из манны небесной… Не совсем так. Пшенная каша на самом деле просяная, манная – из пшеницы, перловая – вообще из ячменя. Кстати, а что такое жемчужная каша с жемчужным маслом? Оказывается, перловая каша с маргарином – перл, он жемчужина и есть, а слово «маргарин» произошло от греческого названия жемчуга. Еще о перловке: когда одесская команда КВН готовилась играть против Фрязино в ноябре 1969 года, наша сценарная группа приняла совершенно правильное решение – не громоздить шутку на шутку, дать зрителям отсмеяться. «Помните, что из одних перлов состоит только перловка!» – заявил один из сценаристов и оказался совершенно прав, что и подтвердил счет игры. Впрочем, разговор о каше лучше начать не с перловки.

Манная каша – проблема подавляющего большинства детей, в том числе и моя. «Не буду, там комки!» – вот под какой аккомпанемент прошло мое детство. Как этого избежать? Да

очень просто: сыпать крупу в кипящее молоко, две десертные ложки на стакан, не кучей, а рассыпая и непрерывно помешивая минуты две-три, а потом выключите огонь, еще раз перемешайте и оставьте настояться. И не будет никаких комков. Сахарку, ванили, варенья – по вкусу. Есть еще балтийский вариант, именуемый буберт – там кисленькое варенье или сок обязательны, добавляются яйца, можно лимонную цедру, в общем, блюдо более парадное и вкусное.

А моя бабушка готовила капризному внуку не сладкую, а соленую манную кашку. Крупа высыпалась на абсолютно чистую сковородку и обжаривалась на ней до светло-коричневого цвета при непрерывном помешивании вилкой, а потом высыпалась в казанок с обыкновенным кипятком, а далее все так же, как обычно, только без добавки сладостей. Каша получалась вкусная просто отчаянно, и как гарнир к жаркому или курятине, и как самостоятельная еда. Даже удивлен, что практически не встречаю этого варианта каши на столах знакомых. И здорово, и вкусно, и, главное, очень просто – минутное же дело!

В сельских районах на юге России в старину существовал обычай, по которому, переходя из младшего класса в старший, ученики приносили в школу горшки с кашей. Ее совместно съедали, а сами горшки разбивали. Отсюда и пошло выражение «однокашники». А что же за каша была в этих горшках? Я не сомневаюсь – гречневая! Самая полезная, насыщающая, сбалансированная по составу, дающая работникам больше силы, чем равные порции других каш.

Сейчас ее повсюду навалом. А ведь совсем недавно была невероятным дефицитом, отпускалась по талонам диабетикам (им она тоже полезна) и инвалидам войны. Да что там по талонам! Я недавно в гастрономе взял себе кусочек рокфора, так продавщица вспомнила, как еще не так давно этот не всем привычный деликатес навязывали к гречневой каше в нагрузку, а народ окончательно озлоблялся, платя не только за желанную крупу, но и за кусок сыра, густо покрытый плесенью. Что при этом говорили о родимой власти – сегодня и о Чубайсе не каждый день услышишь. И зря: рокфор – штука вкусная и полезная. Но куда ему до настоящей гречневой каши, крупинка к крупинке, с облачком пара над тарелкой и медленно тающим в ее серединке кусочком масла!

Говорят, что такую сваришь только в русской печи с ее уникальным температурным режимом. Неправдычка ваша! Просто уметь надо. Простейшие правила, предложенные патриархом российской кулинарии Вильямом Похлебкиным – вдвое больше воды, чем крупы, 5 минут сильного огня, потом

малый огонь минут десять, после этого дать постоять, варить под плотной крышкой, которую ни в коем случае не поднимать почем зря – дают прекрасный продукт. Еще он советует заправить такую кашу рубленым луком, толченым белым грибком, маслом и мелко нарезанным крутым яйцом. Вкус но. Но и просто с маслом неплохо.

Лучше такую кашу не разогревать, есть практически прямо с огня. Не зря же у запорожцев существовал обычай новичку приказывать варить кашу. «Смотри же, вари так, чтобы не была сыра и не перекипела. А мы пойдем косить. Когда будет готова, выйди на курган и зови нас». Прикажут так, возьмут косы и залезут в кусты наблюдать. Парень, сварив кашу, выходит на курган и зовет, но они не выходят. Позвав их несколько раз, парень часто кидался в слезы: «Каша перекипит, они придут и поколотят!» Казаки выходили, давали денег на дорогу и коня и отправляли его домой. Не подошел, значит. А как вы думаете, что должен был сделать тот парень, чтобы его приняли в казацкое товарищество? Правильно – позвав несколько раз, отправиться есть кашу одному. Если кто труда кашевара не уважает, чего с такими церемониться? Непременно расскажите эту байку вашим домашним – чтоб, когда позовут к столу, отрывались сразу хоть от книги, хоть от телевизора.

Теперь о кукурузной каше. Не стану даже предлагать завтракать слишком часто настоящей молдавской мамалыгой, ее готовить долго. Вещь, конечно же, парадная. Но хватит ли у вас терпения и чутья, готовы ли вы к тому, что пару раз у вас получится несъедобная комковатая дрянь – решайте сами. Вроде все просто: отварить муку в подсоленной воде – и готово. Но тонкостей уйма. На всякий случай расскажу.

Единственная посуда, хоть как-то годная для варки мамалыги – казанок. Почему их сейчас практически не выпускают – ума не приложу. Вообще, чем дальше от цивилизации, тем лучше кухонная посуда. И не только она. В общем, если есть казанок, вскипятите в нем воду и подсолите чуть. На стакан муки – пол-литра воды. Вот и первая тонкость: муку надо подсушить, лучше всего в духовке. Тут же вторая: сыпать нужно не абы как, а тонкой струйкой, и сразу размешивать, а то комков не оберешься. Сначала вбивают в воду небольшую часть муки – не более четверти, а по том, когда она чуть поварится и кипение собьется, спровадить туда остальную. Тонкость третья: мамалыгу помешивают чуть ли не все время варки, а это минут 40-50 – сначала на среднем огне, потом на малом. Лучше всего – деревянной мешалкой, хуже всего – чем угодно еще. Еще не испугались? Вот вам четвертая тонкость: когда мамалыга

практически готова, ее отскребают ложкой от стен казанка и еще малость подпекают так, чтоб она из перевернутого казанка сама вывалилась таким плотным комком (можно вместо этого допарить ее малость на водяной бане). Комок этот в Молдавии режут суровой ниткой, а нам где ее взять? Отрежете чем попало, главное, чтоб не забыли заправить – тертой брынзой, или шкварками – хоть свиными, хоть гусиными, или сметанкой, или чесночком толченым. Вкусно умопомрачительно, но не на каждый день и требует квалификации.

А я придумал вариант значительно более простой, но вполне парадный и, как по-моему, очень вкусный. Вот его-то может сварить кто угодно – была бы мука, трудозатраты минимальны, а о вкусе я уже получал столько восторженных отзывов, даже от известных всем телезвезд, что окончательно зазнался и единственная заноза моего духовного существования на этот счет состоит в отсутствии названия для этого блюда. До сих пор не знаю, как ее назвать – «папалыга», что ли? В общем, каша.

Кашка эта жиденькая, пожиже мамалыги. Порция на троих (меня, жену и сына) получается, если в литровый котелок сначала вылить стакана три холодной воды, поставить на сильный огонь, а потом, не дожидаясь, пока вода нагреется (так легче обойтись без комков), всыпать туда шесть больших столовых ложек муки, с хорошим горбом. Всыпать тонкой струйкой или вообще через ситечко, постоянно мешая изо всех сил. Сразу посолите, а мешать не бросайте даже когда закипит – только убавьте огонь, чтоб кипело, но не брызгалось. Так вот помешайте минут пять, а потом закройте крышкой и подержите на малом огне еще пять минут, после чего выключите огонь и оставьте под крышкой еще минут на пять. С кашей все.

А пока она упревает под крышкой, продолжайте процесс ее приготовления прямо в тарелках. Натрите на крупной терке в каждую тарелку по горсточке брынзы, сколько сами захотите. И еще положите в каждую тарелку ложку хорошей базарной сметаны или две магазинной. Теперь добавьте уже упревшей каши и хорошенько все перемешайте, после чего прошу к столу.

Нежность, мягкость и пикантность вкуса этого блюда даже сравнить ни с чем не могу. Что-то похожее можно испытать, разве что смотря «Иронию судьбы» раз этак в третий-четвертый, или расслабившись на второй полке в хорошей сауне. Одно мучит меня до сих пор – как же эта штука называется? Если кто знает или сам хорошее название придумал – напишите, поделитесь. Заранее благодарен.

Теперь рис и, значит, рисовая каша. Штука это непростая. В китайских тюрьмах эпохи Сун заключенного, если хотели от него

избавиться тихо и незаметно, кормили рисовой кашей, и через денек строптивый ссыльный превращался в мертвеца, безо всяких следов насилия. Ничего, кроме риса, в каше не было – просто брали рисовые зерна, больные гриб ком. У нас для таких целей предпочитают грибки без всякого риса, так что поговорим о чем-то более питательном.

Для варки риса кипятка берут чуть меньше, чем для гречки, варят тоже под плотной крышкой, ибо варит именно пар и упускать его без вреда для результата невозможно. Авторитеты рекомендуют три минуты сильного огня, четыре – среднего, пять – слабого и десять – просто настояться уже готовенькому, но на самом деле это очень зависит от риса. Впрочем, ошибиться трудно – рис по вкусу сам по себе никакой, весь вопрос в том, с чем вы его едите. Традиционная рисовая каша – скорей не каша, а молочный суп, с сахаром и чем-нибудь к сахару, от варенья до ванили. Можно и по-другому, но к этому уже привыкли. Каша прекрасно годится для ребенка, как заменитель нелюбимой манной. И не только для него. Все равно 28 февраля, в день Ефрема Сирина, когда-то было принято сварить каши, угостить своего домового и не забыть сказать: «Хозяин-батюшка, хлеб-соль прими!» Думаю, что от хорошей рисовой кашки даже домовой не откажется. Надо бы запросить в одноименном журнале…

Дальше – больше. Пшенная каша, она же просяная – прекрасный гарнир. Да и сама со свиными шкварками улетает совершенно незаметно. Не забудьте перебрать крупу – мало ли что расфасовали в ваш пакетик. На Кавказе ее варят круто, режут кусками, как хлеб, и так же используют. Гораздо полезнее белой булки.

Перловая каша – ее не надо путать с традиционной армейской «шрапнелью». Петр Великий, например, эту кашу очень уважал. Варить ее надо подольше (иногда ее варят часами на водяной бане), но пренебрегать этим блюдом отнюдь не следует. Хотя бы для разнообразия.

А каша из кареты Золушки? Помните, из чего ее создала фея? Из тыквы. Выберите себе хороший желтый кусочек, семечки отделите и поставьте сушиться – они не только вкусные, но и целебные, как, впрочем, и сама каша. Порежьте ее кубиками и варите подольше, чтоб хорошо разварилась, и ешьте хоть сладкую, хоть какую – поможет от кучи болестей: и печень полечит, и почки, и сердце, и желудок. Можно варить вместе с пшеном (которое просо) – тоже будет очень вкусно. Есть ее надо, тыкву, а не ездить на ней!

Перечислять все, из чего можно сварить кашу – от джугары до крупы «Артек» – никаких объемов не хватит. Разве что вспомнить

великий и ужасный, как Гудвин, поридж на завтрак, то есть овсянку. В ней одной – вся принципиальная схема английской кулинарии: сытно, полезно, само по себе невкусно, но вкус ты создаешь сам – соусы, приправы, сахар, соль… И еще: самая вкусная еда обладает свойством приедаться и тогда даже ложку в рот взять не заставишь – попробуйте, например, каждый день есть на завтрак черную икру, увидите, что будет через неделю! Овсянка приедается сразу, и это правильно – если уже придется есть, спокойно ешь каждый день, ибо самое страшное уже позади, и компенсируешь это добавлением каждый день чего-то нового – смотри выше: то с сахаром, то с солью, то с молоком, то с кетчупом, вроде одна и та же каша, а все другая. Империю, в которой никогда не заходило солнце, строили люди, воля которых воспитывалась необходимостью есть овсянку на завтрак семь раз в неделю в течение всей жизни.

Кстати, по этой причине соусов в английской кулинарии несколько больше, чем писал ехидина Вольтер. Его высказывание о том, что во Франции триста религий и три соуса, а в Англии – наоборот, скорее звучно, чем точно, и это уж точно. Неповторимый мятный, деликатесный кумберлендский, таинственный ворчестерский, секрета которого не знает даже фирма, которая его выпускает (тут я, положим, малость приврал – но самую малость), и прочая, и прочая… Это общая рекомендация не только к овсянке, но и к любой каше – соусы и заправки спасают нас от однообразия и разочарования.

Сейчас каши теснят на всех фронтах мюсли и сириалс – готовые хлопья на завтрак, которые один из моих приятелей, державший в детстве рыбок, называет исключительно «сухим кормом». Слов нет – они вкусны, полезны и сбалансированы по составу. Но вкус у них всегда один и тот же, а это самое страшное, что можно сказать о еде. Они, конечно, экономят время, но явно не даром. То же можно сказать и о готовых брикетах каши – радости туриста еще в недавние времена. Казенный вкус – он казенный вкус и есть. Даже для американских брикетов рисовой каши с изюмом, которые на ОТК просвечивают рентгеном – а равномерно ли распределен изюм по брикету? Борются, бедняги, как могут, с типичной для капитализма болезнью – перепроизводством. Нам бы их заботы…

А сколько каш иных и чудных готовит просвещенья дух – от бариевой перед рентгеном до березовой после какой-нибудь достаточно крупной шкоды. Каша из топора (наша родная, в западном фольклоре ее экологическую нишу занял суп из камней) тоже знакома нам с детства. Но идет в дело и каша из топорища – бумага, на которой напечатан этот текст, приготовлена из

древесной кашицы. А каша во рту у некоторых наших знакомых? Русский актер Киселевский даже сказал об одном из своих коллег: «Он никогда не умрет с голоду – у него всегда каша во рту». «У актеров есть такой обычай – в круг сойдясь, оплевывать друг друга». Собственно, в оригинале сказано «у поэтов», но какая разница?

Так что относитесь к каше с уважением. Пусть она и не большой вроде деликатес – вас ей вскормили. Потому вы и выросли такой большой и умный, что хорошо кушали кашу в детстве – ложку за папу, ложку за маму… А если мало каши ели – кто же вам виноват? Учтите, наверстать это вовсе не поздно!

СУП ХАРЧО
Грузия

Когда я работал инженером (господи, да было ли это, или мне снилось?), в моем НИИ, где я проработал 19 лет, столовая была, как в большинстве таких НИИ. Много чего помню – работниц столовой, которые выходили оттуда с тяжеленными сумками (я, как и все программисты, работал вечерами и видел это чаще, чем необходимо было для поднятия аппетита), и анатомические отклонения подаваемых там кур – на две ноги приходилось примерно три шеи, что вызвало мое до сих пор не изжитое подозрение, что на самом деле это были не куры, а маленькие Змеи Горынычи… Стоило все это очень дешево, но было хуже, чем дешевле.

Особенно тщательно там умудрялись испортить супы – они получались жидкие, клеклые, безвкусные, сейчас мне кажется, что пересоленные и недосоленные одновременно. Только один суп, во всяком случае, людям со здоровым желудком, там можно было брать, и еще с тех времен я пришел к выводу, что его испортить практически невозможно. Суп харчо можно было есть всегда! В рабочей столовой, куда и зайти-то было нельзя, есть харчо обычно было можно (может, потому, что из-за остроты в нем погибали все микробы – микроб, как вы знаете, тварь нежная, от грязи дох нет). Я пробовал его в столовых сахарных заводов, расположенных в маленьких деревнях, зная, что только выбирая харчо, я все-таки выйду завтра на работу. Мне приходилось пробовать харчо в приличных и даже очень хороших ресторанах, у моих друзей, и раз за разом это был иной суп. И далеко не всегда это было то, что можно называть настоящим харчо по всем строгим поварским правилам. Но какие есть строгие правила, кроме одного: вкусно – не вкусно? А с соблюдением этого правила у харчо всегда было в порядке. Шедевр грузинской кулинарии – харчо! Низкий поклон всей Грузии за это чудо!

Многие считают, что для харчо необходима баранина. Это нелепое заблуждение, что ясно даже из самого названия. Харчо – суп не из баранины, а из говядины. Название харчо на грузинском языке – дзерохис хорци харшот – означает именно говяжий суп. Собственно говоря, кто их знает, эти грузинские названия? Так и пишут до сих пор в наших меню: чахохбили из курицы, чахохбили из утки, а «чахох» по-грузински – фазан. Это же все равно, что писать «яичница из репы». Да, мы не знаем грузинскую кухню, но она всегда была нам интересна, как и грузинская природа,

грузинское искусство, грузинские курорты и грузинские грузины – загадочные немножко для нас люди, которые были тогда еще грузинами, людьми горячими, вспыльчивыми, иногда по нашим понятиям слишком резки ми, но талантливыми, яркими и необычными, в общем, грузинами, а не «лицами кавказской национальности». Правильно говорил Аркадий Аверченко: «Кому все это мешало?» – вроде о другом, но, по сути, о том же. Впрочем, все нормализуется, и опять мы будем смотреть и любить замечательные грузинские фильмы (не может это куда-то деваться и исчезнуть), опять будем ездить по прекрасным грузинским горам и ущельям, ходить по Тбилиси, заходить в рестораны, где еще висят картины Пиросмани, и проходить мимо тбилисских храмов – их очень много, всех возможных религий, и практически никогда, чем грузины заслужено гордятся, они не были разрушены или осквернены. Даже сейчас.

А о грузинской кухне вообще совершенно отдельный разговор. Прав да, у нас грузинской кухней считается все то, что из-за остроты невозможно положить в рот. Это не совсем правда – грузинская кухня по-настоящему пряная, но не острая. Помните об этом, когда будете готовить харчо. Возьмите для начала такой вот кусочек суповой говядины, лучше всего грудинку, граммов по сто на едока. Порубите ее на не очень большие кусочки, по домашним понятиям, чтобы три-четыре кусочка оказались в каждой тарелке, и поставьте варить. Правила варки очень простые – бульон, как бульон, пену снять не забудьте. Поварите хорошенько часа два, чтобы бульон оказался наваристым, а потом начнутся следующие интересные этапы, которые не предусматривала обычная столовская схема.

Положите в кастрюлю примерно две трети стакана риса (все идет на большую кастрюлю). Когда рис немножко поварится, попробуйте добавить пряности – это толченое семя кориандра, черный перец, немного лаврового листа, конечно же, пассерованый лук с петрушкой и морковкой. Лука побольше – штук пять, нарежьте мелко, к нему большой корень петрушки и очень большая морковка, лучше даже три средних. Но так поступают многие, а харчо получается не у всех.

Чего же еще не хватает для харчо? Все скажут одно и то же – ложку томат-пасты, большую, с горбом, а то и две. Это, конечно, можно. Но, знаете ли, уж совсем от отчаяния. В ассортимент традиционных подкислителей грузинской кухни томаты не входят, да и не могут. Харчо варили в этих горах, когда не только Колумб, но может быть, и Лейф Эриксон еще не отплывал от берегов Европы. Но еще тогда, да и вообще в незапамятные времена в Грузии на склоне каждой горушки росла алыча – дикая,

кислая слива. Говорят, что путем долгого воспитания наша домашняя слива была выведена именно из нее. Но, знаете ли, именно в супе харчо хочется меньшей окультуренности, подстриженности, прилизанности, большей близости к природе – нужна алыча. Конечно, очень трудно достать настоящего тклапи – густого пюре из алычи, уваренного до кондиции засохшего джема. Я на это и не рассчитываю, поэтому предлагаю возможные замены.

Замена номер один – это все-таки соус из алычи. В Одессе на Привозе, да и во многих других городах, стоят за прилавками тетушки и продают домашние соусы. Домашний жгучий едкий хрен, иногда со свекольным соком – красный, иногда просто так тертый – белый; то, что они называют аджикой и то, что к настоящей абхазской аджике не имеет никакого отношения – просто острый соус с помидорами, перцем, чесноком и зеленью, тоже очень вкусный; и, конечно же, соус из уваренной, густой алычи, Тонкость одна – обычно он так наперчен, что если положить его много, суп нельзя будет проглотить, а если мало – не будет того вкуса. Найдите самый мягкий слабый соус, не стесняйтесь, пройдите по ряду, попробуйте у той, попробуйте у этой. Не обращайте внимания на то, что они о вас скажут – у торговок на Привозе язычки слава Богу. Не сердитесь, лучше отшутитесь, не надо выглядеть смешным. Выберите самую нежгучую бутылочку сливового соуса и спровадьте его в суп в количестве двух-трех ложек. Можно, конечно, обойтись без этого, просто взять свежей алычи. Возьмите ее побольше, где-то мисочку, вытащите косточки, хорошенько отварите и потолките толкушкой. Вот такой вот густой, хорошо уваренный алычовый соус тоже годится в харчо. Но свежая алыча есть не всегда.

Есть еще один вариант – гранатовый сок. Сок минимум из трех больших гранатов уйдет на такую кастрюлю. Замечательный плод – гранат, он символизировал многоплодие, многочисленное семейство, что и понятно – в гранате много зерен. Сможете ли вы почистить гранат так, как полагается – не забрызгавшись? Это очень просто. Возьмите острый ножик, срежьте верхушку, аккуратненько, чтобы не брызнул сок. Потом выковыряйте этим же ножиком сердцевинку – не там, где семена, а вот такую розоватую массу, которая все равно не идет в еду. Теперь надрежьте его, как цветок, в меридианальном направлении, сделайте штук шесть надрезов, отстоящих друг от друга примерно одинаково, и разломайте его по этим надрезам. Зерна высыпятся сами собой, и вы не забрызгаетесь. Когда будете есть гранат, не надо выплевывать жестких семечек. Они не очень питательны, но вреда никакого вам не принесут, а полезнейшие

дубильные вещества, содержащиеся в гранате, предохранят от такого количества болезней, что ограниченный объем книги просто не позволяет их описать. А в харчо этого не надо, просто надавите сока так, чтобы вышло полстакана.

Томат или помидоры – это уже от полной безысходности. Или если захотите вспомнить молодость, когда бестолковым, небогатым и энергичным молодым инженером вы мотались по командировкам (как тогда говорили – по объектам), питались в рабочих столовых и было вам все это хоть бы хны – не в этом было дело. Если хотите вспомнить – приготовьте харчо на томатной пасте, да еще для полной ностальжи можете выварить в этой кастрюле старую половую тряпку. А если не хотите – попробуйте обойтись гранатом. Он есть почти круглый год. Тут можно уже и поперчить, причем, если вы пользуетесь готовым соусом, проверьте – не хватит ли перца, который есть в нем.

Возьмите знаменитую грузинскую сушеную смесь трав – хмели-сунели. Она очень приятно пахнет, но вкус ее настолько силен, что делает многие блюда однообразными. Не стоит ею злоупотреблять, но в харчо она как раз на месте. Можете добавить при этом немного зелени. Теперь варить харчо осталось уже очень немного. Как раз успеете приготовить еще один важнейший элемент харчо – давленый чеснок. Собственно говоря, то самое знаменитое харчо, которое можно было есть где угодно, сохраняло свою относительную безвредность только благодаря давленому чесноку. Сильнейшие фитонциды чеснока – настолько сильное антибактериальное средство, что уже активно используются и в медицине. Многие города полны рекламой чесночных таблеток, которые обещают тем, кто их ест совершенно невероятные вещи: продление жизни, гарантию отсутствия массы страшных заболеваний, здоровье, счастье, потенцию, уверенность и чуть ли не выигрыш в лотерею. Но к современной рекламе у меня лично отношение специфическое. Каждый раз я пытаюсь прикинуть: если бы я был бизнесменом, предоставил бы я покупающим мой товар такие льготы? Если я начинал думать: «Нет, я, пожалуй, на это не мог бы пойти», – я сразу же задавал себе вопрос: «А почему же это сделает другой?» Так и относительно этих таблеток. Были бы у меня таблетки с такими волшебными свойствами – сам бы ел, никому не давал, таких таблеток не может быть в мире очень много. А на самом деле чеснок действительно полезен, но не надо им злоупотреблять. Многие, лечась чесноком в диких количествах, вызывали у себя неприятнейшие явления дисбактериоза, не говоря уже о том, что подойти к ним на расстояние более близкое, чем десять метров становилось опасным для здоровья и не очень полезным для

настроения.

Правда, и от этого есть средство. Помню замечательную вечеринку в маленьком селе Недвиговке около древнего города, разрушенного из хулиганских побуждений скифским царем Палемоном две тысячи лет назад. Я, моя невеста, близкий друг, его жена и гость из тогда еще далекой и да же социалистической Германии начали эту вечеринку с того, что съели без всякой закуски по две специально начищенные дольки чеснока, чтоб спокойно дышать друг на друга и спокойно целоваться, зная, что при этом не доставишь никому неприятности. И все это проделывали весь тот вечер и последующую ночь с огромным удовольствием. Господи, как давно это было! Но скажу одно: харчо, если его уже поставили на стол, едят все, и поэтому запах чеснока не раздражает никого.

Нарежем к толченому чесноку еще и зелени. Киндза, семена которой мы уже потолкли, и рейхан, или базилик. Замечательный рейхан продавали в свое время на любом базарчике в Закавказье. Когда я ездил по тем краям, всегда с утречка выходил на базарчик, покупал несколько пучков такой зелени и – никакие общепитовские ухищрения тамошних турбаз не были мне страшны. С зеленью все вкусно.

А теперь, выключите харчо, он совершенно готов. Бросьте туда толченый чеснок, его должно быть много – половина большой головки, не меньше, нарезанной зелени и закройте крышкой, как борщ в таких случаях закрывают, пусть настоится. А после этого подавайте на стол, пока еще очень горячий.

Вот он, настоящий грузинский суп харчо. Понимаю героя юморески Горина, который на все уверения официанта, что харчо нет, повторял: «Хочу харчо», пока официант не понял, что делать нечего, и не принес ему харчо. Другой суп, пожалуй, он бы так настойчиво не просил… Пар витает над каждой тарелкой. Чеснок и о-о-очень щедро положенные пряности и зелень создают неповторимый аромат. Пряности, естественно, можно, как и в любом блюде, добавлять и варьировать по своему вкусу. Кстати, есть очень интересный совет: когда рис сварится до полуготовности, положить в харчо три четверти стакана или даже стакан мелко толченых грецких орехов. Мне это сначала показалось неуместным изыском, но я попробовал – и очень понравилось. Попробуйте и вы, каждый суп индивидуален и неповторим. Как и человек, который его готовит. Пусть ваше харчо чем-то отличается от самого замечательного – оно при этом станет еще замечательней. Подайте к харчо белый хлеб. Еще лучше – лаваш. Харчо слишком долго ели с лавашом, они оба друг к другу привык ли. Привыкнете и вы. Не забудьте поставить

на центр стола глиняную миску – бросать туда обглоданные ребрышки и, конечно же, лавровый лист. Кому он выпадет (есть такая примета) – придет письмо.

Пусть вам напишут ваши друзья, откуда угодно. Из западного полушария, из южного, из Израиля, из Франции, из Австралии от антиподов, из России, из Украины, из Туркмении – почта все еще работает. Мы не всегда будем видеть друзей, но можем им написать. Есть несколько уникальных случаев, когда можно написать друзьям. Первого января – Новый Год, восьмого марта – женщинам, двадцать третьего февраля – мужчинам, вне зависимости от того, какой именно праздник празднуют сейчас в их независимых государствах. Четырнадцатого февраля можно написать любой женщине – это день святого Валентина. Правда, нельзя подписываться и писать нужно очень коротко – там-то и там-то, такой-то и такой-то (это даже не обязательно) помнит и любит, а больше ничего и писать не надо. Не упускайте случая подать о себе весточку. Подумайте, как приятно их получать и что стоит доставлять такую же приятность другим. Особенно задумываешься об этом в хорошей компании за тарелкой дымящегося харчо. Как хотелось бы видеть около этой кастрюли массу людей, которые уже так давно не приезжали! Может, приедут на запах харчо? Приятного всем аппетита!

ДОПИНГ ДЛЯ БАЛЬЗАКА

Что за писатели пошли! Не знают,что слово «кофе» мужского рода.

Заладили «одно кофе», «одно кофе».

Гамзатов как-то подошел:«Пажалуста, мнэ одын кофе!».

Я так обрадовалась, а он говорит:«И одын булочка».

Буфетчица ЦДЛ, говорят.

Если бы безвестному эфиопскому пастуху, заметившему, что его козы, объевшись плодов невысокого местного деревца, всю ночь блеяли, рассказать, к чему привела его наблюдательность, он бы ни на грош нам не поверил. Масса поклонников и противников, плантации размером с не очень маленькое государство, миллионы людей, для которых это деревце стало главным средством существования, десять стран, поместивших его веточку в герб – в общем, мир было бы не узнать, если бы не внимательный пастух. Впрочем, думается мне, что в гористой эфиопской провинции Кахва нашелся бы и другой пастух, попробовавший первую в мире чашечку кофе. А напиток это такой, что только начни – остановиться будет труд но.

Из Эфиопии кофе перебрался в подвластный ей в те времена Йемен. Там и сообразили, что употреблять нужно не сушеную мякоть плода кофейного дерева, а его молотые косточки. С тех пор никаких существенных улучшений в приготовлении этого напитка не произошло, а вот ухудшений хватало: от растворимого кофе до кофе без кофеина (додумались, поздравляю – скоро безалкогольную водку выпускать начнут!). Тут же кофе чуть не запретили прямо на корню, ибо уподобили ввиду возбуждающего действия запрещенному Кораном вину. В начале XVI века правитель Мекки Хаир-бей даже сжег все запасы кофе (запах, небось, стоял – закачаешься!). Да и в Стамбуле, где он появился в 1554 году, поначалу его запретили. Но даже толкователь Корана шейх Абусууд в итоге не согласился признать его противоречащим исламу. В итоге он вошел в обиход, а кофейни там стали называть школами познания.

Кстати, а что у вас стоит в конторе для того, чтоб сварить чашечку кофе? Если кофеварка – о ней разговор отдельный. А

есть еще ящички с песком, в которых стоят такие изящные металлические кувшинчики с длинной ручкой. Их у нас называют «турки» – оттуда они к нам и пришли, но правильнее называть их джезвами. Вот в таких агрегатах и готовят настоящий кофе по-турецки – сваренный с гущей и прокипяченный с сахаром. Сахар кладут по вкусу с самого начала варки, еще до кофе. Есть забавная метода, по которой сыплют сахар на дно пустой джезвы и ждут, пока он не начнет плавиться и приобретать цвет самого кофе, а лишь по том заливают все водой.

Кофе кладут сколько душе угодно, но передозировка и тут все испортит – ложка с горбом на джезву, и хватит. Конечно, некоторым покажется, что кофе надо класть побольше. Как известному физику Алессандро Вольта, который пил кофе всегда без молока и без сахара – мол, если в чашке нет ни молока, ни сахара, значит в ней больше кофе. Да и Бальзак (кстати, наш человек – в Бердичеве венчался!), который пил в день чашек по 50-60, на кофе не экономил. Но лично я считаю, что подход гурмана тем и отличается от подхода наркомана, что ищешь не максимальную, а оптимальную концентрацию действующего начала.

Арабы добавляют кофе уже в горячую воду, турки – в холодную, но до кипения не доводит никто, кроме работников скверного общепита, которые сами такое не пьют. Причем не только в СНГ – сам Линкольн когда-то просил официанта: «Если это чай, то принесите, пожалуйста, кофе, а если кофе – принесите, пожалуйста, чай». Такой, с позволения сказать, кофе проще всего получить именно продолжительным кипячением. А вы подождите появления пенки и сразу приподнимите джезву, чтоб не за кипела – пусть пенка подрастет, но не прорвется, главное – не упустить момента. Пенка – один из необходимейших компонентов хорошего кофе, доходит даже до того, что ее подделывают (как – не скажу, нечего продукт переводить!). Кто добавляет щепоточку соли, кто – корицы на кончике ножа, кто считает, что и так сойдет – он тоже прав.

Кстати, как же кофе проник в Европу? В Италию его привез врач венецианского посольства в Египте. Во Францию кофе завез некий грек Прокоп, открывший в 1762 году, лишь чуть позже Италии, первую парижскую кофейню. Теперь их там уйма, в них отдыхают, флиртуют, пишут романы, играют в шахматы (знаменитое французское «Кафе де ля Режанс» до сих пор осталось культурным памятником шахматного мира) – в общем, в па рижских кофейнях может пройти вся жизнь. Недаром же король Людовик XV выращивал кофе для себя в собственной оранжерее лично (предполагаю, что все-таки с помощью

садовника). Да и вообще, разве скажешь о нелюбимом напитке, что он должен быть черным, как сатана, горячим, как ад, чистым, как ангел и сладким, как любовь? Сразу видно, как любил кофе Шарль-Морис Талейран – тот еще человек, но настоящий француз!

А в Германии против кофе в печати велась самая настоящая война. Купленные журналисты называли его «сиропом из сажи», «отвратительным отваром из старых сапог» и еще почище, за что им и платили торговцы вином и пивом, опасающиеся конкурента (видите – все уже было!). При Фридрихе II кофе так прижился, что воинственный король смог обложить его ввоз зверскими пошлинами. Правда, немецкий садовник Тимме по этому поводу ввел в обиход кофе из цикория, но от настоящего кофе это немцев не отвадило (кто пробовал цикорный кофе – понимает, почему). Разве что с горя возникла немецкая идиома «Blumenkaffe» – «цветочный кофе». Это не кофе из цветочков, это еще хуже – кофе, через который виден цветочек, нарисованный на дне чашки. Зато именно в Германии кофе ценили люди искусства – от Баха, создавшего «Кофейную кантату», до Бетховена, варившего кофе ровно из 64 зернышек. А самые распространенные качественные кофеварки до си пор идут к нам с родины Баха и Бетховена – от «Bocsh» до «Siemens».

Кстати, наиболее вероятный источник бодрящего напитка в вашей конторе – скорее всего, не джезва и, я надеюсь, не чайник, а именно кофеварка. Все они практически одинаковы – гонят через молотый кофе в специальной емкости более или менее перегретый пар, который и конденсируется в другой емкости. Наши возможности воздействовать на качество готового продукта минимальны и сводятся в основном к тому, чтоб вода была не из-под крана – свежая, не слишком мягкая и не слишком жесткая, а кофе использовался не больше одного раза (не шучу – сам наблюдал!). То, что кофе должен быть смолот ну только что, я даже специально не упоминаю. Говорят, что молотый кофе в хорошей вакуумной упаковке совершенно не теряет аромата. Верю, но куда потом остаток пачки девать? Если вы не Бальзак, разумеется.

Кстати, забыл сказать, что австрийцам за кофе следует благодарить некого шляхтича Кольчицкого – то ли поляка, то ли вообще нашего чело века. Получив на австро-турецкой войне в качестве трофея несколько мешков кофе, он открыл в Вене первую кофейню. Турки сожгли все виноградники в окрестностях Вены, бодегам-конкурентам пришлось туго, но венцы после тяжелой блокады родного города принципиально не желали пить кофе по-турецки. Дело спасли два изобретения Кольчицкого –

кофе по-венски и венские рогалики в форме полумесяца. Именно для кофе по-венски знаменитый «Тетрапак» делает самую маленькую свою упаковку – всего 8 миллилитров сливок. Так в мир вошел кофе с молоком, а имя его разновидностям легион.

В Англии кофе с молоком или сливками называют «белым кофе», в варшавских кофейнях – «мулаткой», на набережных Сены – «кофе-крем», у фонтанов Рима – «Капуччино» (капуцины носили коричневые капюшоны). Есть даже «мраморный кофе», в который молоко впрыскивают шприцем на самое дно чашки, да еще и не перемешивают. В кофе по-варшавски кладут молочные пенки, в кофе по-венски – взбитые сливки, шоколад, сахарную пудру и ваниль. В ход пошло не только молоко: есть кафе-гляссе – холодный кофе с мороженым, кофе «Голливуд» – с молоком и какао, в Прибалтике и Скандинавии вбивают в кофе яйцо, в Северной Европе – добавляют фруктовые соки. Кое-что из этого может и вам понравиться – попробуйте! Лучше сначала на себе. Но удачные образцы следует тиражировать.

А теперь о весьма существенной вещи – вреден ли кофе? Бальзак, говорят, от него и помер. Вопрос это сложный – еще шведский король Густав III захотел проверить экспериментально, что же вреднее, кофе или чай. В тюрьме ждали казни два брата-близнеца. Король приказал одного ежедневно поить чаем, а второго кофе. Как Вы думаете, кто первым отдал Богу душу? Правильно, сам король. А известный французский писатель и долгожитель Фонтенель всегда соглашался со своим врачом, что кофе – медленно действующий яд. «Раз я пью этот яд уже 80 лет, он действительно действует очень медленно» – считал известный афорист. На самом деле все просто: кофе служит человеку трояко – как напиток, как лекарство и как яд. «Где изуверство, где святая вера – решает мера. Все решает мера». При пониженном давлении некоторые без кофе не могут. При гипертонии, напротив, лучше воздержаться, как и при желудочных болезнях. Если кому-то больше 25 и он не знает, полезен ему кофе или нет – пусть пьет побольше, такие бестолковые не должны оставлять своего следа в нашем и без того покореженном генофонде.

Готовый кофе разливают в чашки – не очень большие, желательно фарфоровые. Моряки обычно наливают полчашечки, привычка такая, чтоб в шторм не расплескать. В бразильских кофейнях желающие очередной порции просто насыпают в свою чашечку сахар – официант заметит и дольет. В Италии сделали специальную чашку, которая звенит, когда уровень кофе доходит до каемочки – чтоб рассеянные люди не заливали скатерть. Но рассеянным ничего не досталось – все скупили слепые. Слава Богу, что у нас нет таких чашек. В 1955 году один студент залил

свой чертеж кофе, на чем его учеба в МИСИ и закончилась. К нашему общему счастью – студента звали Владимир Высоцкий. А если бы у него была такая чашка?

Для чего еще годится кофе? Раньше отваром его сырых зерен красили шерсть в зеленый цвет. Американец Роджерс, верный последователь Мэрфи, доказывает, что самолет начинает вибрировать именно тогда, когда стюардесса разносит кофе (как просто, оказывается, избавиться от вибраций – просто разносите воду или сок). А в Боснии кофе выполняет роль, которую в Украине поручают полотенцам и тыкве. Пришедшим в крестьянский дом сватам не говорят ни «да», ни «нет» – просто выносят по чашечке кофе. Они его выпивают, раскланиваются и уходят. Ни слова больше не говорится – и так все ясно. Если кофе сладкий – невеста согласна, если без сахара – все ясно по горечи. По-моему, красиво.

А в заключение добавлю только то, что кофе бизнесу не помеха. Скорее даже наоборот, поскольку именно в кофейне некого валлийца Ллойда и возникла крупнейшая в мире компания страхования судов – вот так незаметно, за чашкой кофе. Так что попейте в перерыв или с гостями кофейку и поболтайте за ним о делах. Минимум один раз получилось неплохо. Может быть, одна из крупнейших фирм будущего века так и возникнет где-то в Киеве или Харькове за дегустацией находки безвестного пастуха из Эфиопии – точнее, его коз. Думаете, шансов мало? Тогда выпейте еще по чашечке – непременно поможет.

КОЛБАСА – НЕ ТОЛЬКО КУЛИНАРНЫЙ СИМВОЛ

Откуда взялось даже слово «колбаса» – совершенно не ясно. Если родное славянское, то или от украинского «ковбыця» – «чурбан», то ли от польского «келб» – «пескарь» (то есть сначала колбаса была рыбной, во что тоже не поверишь без разбега). Если заимствованное, то вполне возможно, что слово это турецкое («кюльбысты» – жаренные на решетке котлеты), или, о ужас, вообще еврейское и происходит от слова, значащего «мясо, всякая плоть, живое существо». Это толкование считают самым маловероятным, но каждый, кто заинтересуется, что именно кладут в колбасу, согласится с тем, что смысл и в этом толковании есть – воистину всякая плоть идет в колбасу, то, что называется «кого догнали». Даже хочется предостеречь чрезмерно интересующихся этим непростым вопросом, используя авторитет самого Бисмарка: «Тот, кто любит хорошую колбасу и хорошую политику, не должен видеть, как делается и то, и другое». Средства массовой информации уже лишили нас последнего шанса полюбить хорошую политику, ибо все на виду. А с колбасой пока что не так безнадежно.

А в какой стране родилась колбаса? Сказать трудно, но вот какой народ автоматически вспоминаешь при слове «колбаса» – долго думать не приходится. Еще во времена очередной вспышки квасного патриотизма (обратите внимание, тоже гастрономический термин – вот какое важное дело национальная кухня) французов неизменно именовали лягушатниками, с англичанами связывали в основном ростбиф, с шотландцами – овсянку, а колбасниками именовали, конечно же, немцев – может быть, из зависти к тому, что в Германии перебоев с колбасой практически не бывало. А в первую мировую войну был даже популярен лозунг: «Зададим немецкой колбасе русского перцу!» Все было бы замечательно, если забыть тот факт, что перец в России не растет. А вот колбаса в Германии растет прекрасно, вплоть до появления народной мудрости: «Все хорошее имеет один конец, и только у колбасы – два конца». Ну, это немцы загнули – а как же с соленым огурчиком?

Но любимое блюдо до сих пор крайне популярно – до такой степени, что технический прогресс не успевает на это реагировать. Специальная аппаратура, обнюхивающая чемоданы авиатуристов в поисках взрывчатки, часто дает ложные срабатывания на багаже туристов из Германии. Видите ли, в

колбасе содержится селитра (именно благодаря ней колбаса сохраняет красный цвет), которая является компонентом массы взрывчатых веществ, начиная с пороха. Вот и принимают немецкое лакомство за террористическую акцию. Да уж ладно, что уж сомневаться в любви немцев к колбасе – ведь даже немецкий Петрушка гордо носит имя Ганс Вурст, то есть Ванька Колбаса. Это ли не доказательство любви народной?

Многие пытаются судить о происхождении колбасы по названию от дельных ее сортов. Вполне возможно, что полукопченые польская и краковская, так замечательно идущие просто от отломанного куска, с горбушкой хлеба, лучком и соленым огурчиком, действительно возникли у наших западных соседей – шляхетский род Келбаса упоминается еще в исторических романах Сенкевича. Да и происхождение сырокопченой до заплесневелости брауншвейгской, которую и есть-то обычным образом нельзя – отрезал тоненький кусочек самым острым ножом и жуешь-жуешь, как ириску «Золотой ключик» – вполне возможно, соответствует названию. Кстати, к сказанному – плесень на сырокопченых дорогих колбасах им не в укор. Она не признак брака, а специально покрывает колбасу и выделяемыми антибиотиками защищает колбасу от гниения. А в советские времена просто давали названия колбасам по городам – или тем, в которых разработали этот рецепт, или тем, в которых эта колбаса была в продаже, толком не понять. Вот и в моей родной Одессе завелась своя полукопченая колбаска из не очень дорогих, в каждом городе имелась своя, но с родным моему сердцу именем.

Некоторые колбасы называют по сырью – говяжья, свиная, конская, так на ценниках и пишут, поди проверь. Но не все – иначе как объяснить наличие на прилавках колбас докторской, шахтерской и детской? Туристские колбаски тоже не из жестких и костлявых туристов, а из курятины с гусятиной. Что же касается докторской, то она специально изготовлена для людей с проблемами пищеварения, в ней очень мало раздражающих кишечник пряностей, и, что интересно, она в основном свиная, несмотря на то, что многие считают свинину мясом тяжелым и абсолютно недиетическим. Когда-то, будучи маловоспитанным комплексующим вундеркиндом, с удовольствием выложил эти почерпнутые в «Книге о вкусной и здоровой пище» сведения своему троюродному деду, милому пожилому человеку, из религиозных соображений свинины в рот не бравшему и всегда просившему купить ему именно докторской колбасы – потому что не свиная. Хорошо ли я поступил? Сразу и не скажешь… Слава Богу, он не дожил до конца 80-х, когда в продаже по всему югу

СССР появилась колбаса «Еврейская». В свое время в городе Бельцы стоял перед прилавком, смотрел на эту колбасу, на изготовление которой явно не жалели свиного шпика, и пытался понять, к чему бы это.

Ладно, хватит о названиях, пора уж и к столу. Как же ее, родимую, едят? Чаще всего – в бутербродах, о них я уже писал, да и много ли тут скажешь? Вареную колбаску лучше с черным хлебцем, копченую – с белым. К вареной – масло, к копченой – чего-нибудь солененького, например, зелени и острой корейской морковки. Не парад, не основная еда, уж явно не лакомство, а так – палочка-выручалочка, если жор вдруг напал, или времени нет, или жена ушла. Утоляющий голод бутербродом с колбасой сыт будет, а доволен – ни в жисть. Явно съел бы что-нибудь получше, если бы кто поднес. Разве что прибежать домой с пробежки, футбола с друзьями или тенниса с контрагентами, зверски усталым и чертовски голодным, схватить со стола недоеденную горбушку, вытащить из холодильника кольцо полукопченой, отломать без всякого ножа хороший шмат и – зубами от куска, заедая горбушкой, или даже не заедая, чтоб на зубах трещало. Возможно, даже урча. Так, конечно, вкуснее, но нужно хорошо набегаться.

И еще один бутерброд с колбасой всегда с нами, советскими служащими – завернутый женой в газетку в качестве обеда. Тоже в какой-то мере символ эпохи. Того загадочного времени, когда о колбасе рассказы вали анекдоты («Что это: длинное, зеленое и колбасой пахнет? – Электричка «Москва-Рязань». Кстати, почему Рязань, а не, скажем, Калуга? От места жительства рассказчика зависит). Сам слышал на одном слете КСП похвальное слово новому первому секретарю обкома: «Наш-то – молодец! Добился дополнительной электрички до Москвы, и сразу в городе с колбасой стало полегче, сам понимаешь». И я понимал! И талоны на колбасу в руках держал, и колбасу, продаваемую по талонам, видел. О такой колба се Лев Аннинский рассказывал, как старушка на исповеди покаялась, что съела в пост кусочек колбасы «К завтраку», а священник ей сказал: «Что вы, бабушка, вы вовсе не грешница, вы мученица!». К этому разве что для порядка осталось добавить, что были времена, когда любой эстрадный артист, кроме самых-самых, упомянув со сцены слово «колбаса» в любом контексте, с ходу терял работу. Было бы ради чего – юморист Константин Мелихан уверенно объяснял название колбасы «докторская» тем, что после употребления ее в пищу надо было срочно вызывать врача. Неужели такая плохая была колбаска? Приятель, перебравшийся в США, рассказывал, что некоторые эмигранты начала 70-х сделали большие деньги на

докторской колбасе, конфетах «Белочка» и прочих вещах, с нашей точки зрения достаточно банальных. А когда я выразил сомнение в том, что мексиканцы и южнокорейцы станут выстраиваться за докторской колбасой в очередь, он снисходительно пояснил: «Так они же ее точно по рецептуре делали!». Оказывается, все так просто… Впрочем, не совсем. Играла в свое время в одесском клубе «Что? Где? Когда?» одна очень милая и толковая девочка, дочка известного химика. Так вот, злые языки поговаривали, что самым востребованным родной промышленностью открытием ее папеньки была бесцветная и относительно безвредная жидкость с сильным запахом колбасы. До зарезу необходимая нашей пищевой промышленности. Если и неправ да – сам разговор достаточно показателен. Да и не закончилась эпоха колбасы-фетиша на просторах бывшей необъятной. По мнению президента Туркменистана Ниязова, тот, кто жалуется на нехватку колбасы и хлеба, не может считать себя настоящим туркменом. Думаю, что он прав – я бы жаловался, а я-то уж точно не туркмен.

Так что же, колбаса – это перевод продукта и ничего вкусного из нее не приготовишь? Почему же – а яичница с колбасой? Лучше всего полукопченой и пожирней. Бросаешь ее на сковородку, сальце плавится и натекает, колбаска подрумянивается и чуточку скукоживается, а вы в тот момент, когда с колбасой жар уже все сделал, заливаете это все яичной болтушкой и дожариваете под характерный треск шкворчащего на сковородке сала. Если хотите яичницы с вареной колбаской – бросьте на сковородку капельку маслица и поджаривайте чуть подольше, чтоб с обоих сторон подрумянилось. Потенциальные едоки во время приготовления блюда должны находиться на кухне – пусть слышат и обоняют, от этого желудочный сок начинает бить, как из петергофского фонтана «Самсон Маноевич разрывает пасть Льву Давыдовичу», а бессвязный лепет типа «Мне еще яичко разбей» или «Не переворачивай, я желточек хлебушком вымакаю» довершают картину. О том, как и сколько добавлять в такую яичницу лук, помидоры, сладкий перец и много еще чего, непременно напишу отдельно – тут много о чем стоит сказать. Тарелки вытираются корочкой до блеска, ребенок бросает недоделанные уроки и кидается на кухню с криком: «А мне?», собака забывает, сколько раз ее за это били и усаживается около стола, глядя на нас так жалобно, что на паперти цены бы такому взгляду не было.

Кстати, о собаках. Вот уж кто колбаску любит и чтит! Доходит до того, что альпинисты, уходя в горы, порой кладут в карман кусочек кол басы – чтоб в случае несчастья их было легче отыскать собаке. Бывает, и страдают братья наши меньшие за

свою безответную любовь. Вот в Австралии выпустили специальную жевательную резинку для почтальонов. Не в том смысле, что почтальоны ее жуют, а в том, что напавшей на почтальона собаке он бросает такую резинку, та ее хватает, и зубы у нее мо ментально так прочно склеиваются, что ей становится не до почтальона. А чем пахнет такая резинка, вы уже и так догадались. Мои личные наблюдения пока подтверждают, что по степени привлекательности для друзей человека никакой «Педигри Пал», «Догги» и «Чаппи» колбасе в подметки не годятся. Колбаса – рекомендации лучших собаководов! Речь о тех, кто уводит чужих собак – за куском хорошей колбасы мало какая собака не увяжется.

А вот еще одно применение колбасы в кулинарии, которое собакам недоступно – закуска к пиву. Некоторые сорта пива специально рекомендуют закусывать колбасой. Есть специальные подробнейшие таблицы, указывающие, например, что бельгийское пиво «Orval» следует закусывать омарами, хорватское «Niksicko» – жареными баклажанами, кенийское «Tusker» – крупой в мясном бульоне (судя по всему, имеется в виду кускус), датское «Carlsberg» – селедкой, а чешское «Pilsen Urquell», по мнению ряда спецов, лучшее в мире – икрой. Так вот, множество разновидностей немецкого «Oktoberfest», шведское «Falcon Export», финское «Koff Extra Strong», австрийское «Zipfer Urtyp», голландское «Lander Brau» и ряд других сортов следует закусывать именно колбасой, а кто получает удовольствие от других закусок, получает его неправильно. Идеальна для этого твердая колбаска, которую следует откромсывать чуть ли не стеклорезом, сырокопченая, единственное воздействие на которую теплом ока зал дым, причем дровишки для этого годятся далеко не от всякого дерева. Лучше всего – бук, чуть похуже – дуб, далее по убывающей – береза, тополь, ольха и осина. Ель и сосна практически непригодны, но очень хороши яблоня, вишня и абрикос. Недавно ехал по Одессе в одной машине с американцем, а тот вдруг как разорется: «Что вы делаете? Зачем вы это сжигаете?» Смотрю вокруг – ничего особенного, сухие ветки жгут. А он за свое: «Это же яблоня! Прекрасные дрова для копчения, лучшее сырье для древесного угля – у вас же любят шашлыки! Почему это не фа суют и не продают? Может, хозяин этих деревьев – такой богатый чело век, что ему это не нужно? Почему тогда он не позволит другим пустить это в дело? Это расточительно и антиэкологично!» Ну как ему объяснить?

Думаю, что спрос на хорошие дрова для копчения все-таки скоро появится. Теперь уже недолго ждать – появились маленькие частные заводики, которым нечем бить крупные мясокомбинаты,

кроме качества и неповторимой в крупных масштабах индивидуальности. Вот и мой бывший земляк, солист Большого тетра Ворошило, столкнувшись с голосовыми проблемами, пропадать категорически отказался (в нашем городе пропадать не принято), а открыл колбасную и, судя по недавно появившимся интервью, и здесь не из худших. И правильно: хорошая колбаса – тоже искусство! Кстати, о связи искусства и колбасы: братья Эмиль и Шарль родились в семье колбасника и продолжили бы дело отца, если бы не человек, показавший им фонограф Эдисона. В 1898 году братья открыли собственную фирму, производящую фонографы и валики к ним, и теперь их фамилию – Патэ – знает весь мир, а о слове «патефон» уже и не все помнят, откуда оно такое пришло в языки мира.

А есть ли более парадные и кулинарно привлекательные способы употребления колбасы? Не колбасных изделий, ибо к ним относятся и сосиски, и сардельки, а об этом можно писать и писать, а именно колбасы? Есть, конечно. Колбаса очень неплоха с салатиком из огурцов и помидоров. Мелконарезанная колбаска – незаменимый компонент многих пицц (для этого хорошо идет итальянская колбаса мортаделла, смахивающая на нашу любительскую, и целый ряд твердокопченых колбас). Трудно обойтись без копченой колбаски и в польском бигосе, если уж делать его не абы как, а по всем правилам. Очень неплохо копченые колбаски сочетаются с горохом, фасолью и прочими бобовыми – и мелконарезанными в супах, и цели ком, чуточку поджаренные, с тушеной фасолью, и кусочками, вперемешку с кусочками корейки в полужидком гороховом пюре – это блюдо по-немецки называется «айнтопф», то есть «один горшок» – в смысле общий, такое вот полупервое-полувторое, вкусное и очень сытное, если, конечно, приготовить по-человечески. А вот за манеру сыпать в борщ и, особенно в солянку мелконарубленную колбасу из тех, что похуже, я бы карал по всей строгости – месячным питанием только таким супчиком. Что же до манеры подавать кусок вареной колбасы б/у, предварительно обжарив его для максимального сокрытия появившейся от почтенного возраста прозелени, обычно с недоваренными макаронами, то она, слава Богу, отходит в область воспоминаний, ибо в столовые, подававшие такое, я и в советское время ходил только два раза – первый и последний, притом одновременно.

Пару слов об экзотах колбасного мира. Крымскотатарское чудо суджук – колбаса не вареная, не копченая, а сушеная и прессованная. Кровяная и ливерная колбаса, так любимая Швейком и его сослуживцами. Деликатесная языковая, вареные колбасы со шпинатом, сладким перцем и оливками. Это пока из

обычного для нас сырья. А вот замечательная казахская колбаса казы – конская (кстати, во многие высокосортные колбасы идет конина). Куриных колбас вообще чертова уйма, а древние римляне даже из дельфинов колбасу делали. Нам это показалось мелковато, и мы уже практически перевели на некачественную колбасу самое большое животное на Земле – синего кита, и непременно доберемся и до прочих китообразных, ибо со времен Нерона и Гелиогабала не ахти как поумнели. Ну и для заключительного аккорда – самая большая в мире салями длиной 18,7 м им весом 545,4 килограмма, изготовленная одной американской компанией в августе 1989 года. Это скольким же жителям Пскова лет этак 25 тому хватило бы колбасные талоны отоварить – просто уму непостижимо!

В заключение хочу вспомнить только об одном свойстве колбасы, не заменимом и благодетельном – ее запах отпугивает космических пришельцев! Как только колбаса дорожает или исчезает – они плодятся, как грибы, а когда колбасы все больше, а цены на нее все доступнее, пришельцев сразу становится все меньше и меньше. Что интересно, на экстрасенсов, проповедников тоталитарных сект, врачевателей наложением рук и снимателей порчи по фотографии колбаса действует совершенно аналогично. Как же ее не любить, несмотря на указанные выше кулинарные недостатки? Не зря, видно, Остап Бендер кричал отцу Федору эту памятную всем фразу, которая вполне могла бы стать эпиграфом к этому тексту: «Отдай колбасу! Я все прощу!»

ПЕРВОАПРЕЛЬСКОЕ

С Первым Апреля вас! Тоже ведь праздник – значит, и праздничный стол положен. Только вот как быть с его спецификой? Розыгрыши за накрытым столом бывают всякие. От армейских шуток с зубной пастой и хозяйственным мылом до принятой в купеческих кругах прошлого века подачи для почетного гостя в качестве десерта на серебряном блюде живой француженки (чем они ее ели – ума не приложу, неужели руками?). У нас, конечно, условия скромнее и французская гуманитарная помощь поступает крайне нерегулярно. Но праздник-то наш, одесский, и отметить его хочется.

Может быть, последовать советам американца Майка Нельсона? Он в течение 10 лет собирал кулинарные рецепты и выпустил книгу. Вот некоторые из блюд, включенных в нее: цыпленок в шоколаде, тунец, фаршированный аптечным алтеем, бульон из копченых колбасок – ну и тому подобное. Называется эта книга «Невкусные блюда». Наверное, в Америке она быстро стала бестселлером. То-то Марк Твен еще более ста лет тому приводил рецепт подового кекса на золе (на 4 объема воды 4 объема муки и 1 объем соли, вымесить и выпечь прямо на уголь, счистить золу, пока не останется слой в палец толщиной, эту сторону мазать маслом и есть, благословясь). Великий юморист считал, что это блюдо следует иметь в каждом доме, ибо нищие, отведав его, никогда не возвращаются за добавкой. Зажрались у них в Америке нищие – что тут еще скажешь?

А вот как Марк Твен рекомендует готовить кофе по-немецки. Бочку воды следует довести до кипения, потереть кофейный боб о боб цикория и последний бросить в воду. Выпрячь из плуга останки бывшей коровы, положить под гидравлический пресс и, получив чайную ложечку бледно-голубой жижи, которую немцы по недомыслию именую молоком, развести его в кружке тепловатой воды. Смешать ингредиенты и пить, соблюдая умеренность. Во избежание перевозбуждения обвязать голову мокрым полотенцем.

Оклеветал ли он немцев? Не знаю. Но вот Дмитрий Сергеевич Лихачев вспоминает немецкую идиому «блюменкаффе» – «цветочный кофе». А кофе, между прочим, отнюдь не цветы. И не бобы – это уж Марк Твен напутал. Просто «блюменкаффе» – это кофе, сквозь который видишь цветочек, нарисованный на дне чашки. Так что в каждой шутке есть доля шутки.

Впрочем, немцы – не такая уж кулинарная экзотика. Негры из Сенегала, например, охотно едят местную зеленоватую глину.

Папуасы залива Гумбольдта – залегающие в их родных местах горные породы. В Иране для еды используется и глина из Магалатта и глина из Гивеха. В Италии на стол подают мергель, смешанный с пшеницей, а в районе Охотска – коктейль из каолина с оленьим молоком. На земле довольно много народов-геофагов, охотно едящих горные породы. Обращаю внимание всех – не от голода! Наоборот, это считается лакомством. Попробуйте подать что-нибудь такое гостям на 1 апреля, а потом обязательно напишите нам, что они вам сказали. Как раз ведутся работы по составлению большого словаря ненормативной лексики.

Зато чем уж хорош первоапрельский стол, так тем, что все спишут на нестандартное чувство юмора. Число кулинарных шедевров, родившихся в результате ошибки, не поддается описанию. Когда некий капитан впервые привез в Америку чай, он отдал его матери, чтоб та его приготовила и подала гостям, как заморскую диковину, а сказать, как его готовить, забыл. Та отварила листья, слила отвар, заправила разварившиеся чаинки маслом, посолила и подала. Гости очень хвалили и просили еще. Ничего удивительного – калмыки, монголы и тибетцы примерно так и пьют. Заваривают чай горячим молоком, пьют с маслом и солью. Это уже не чай, а скорее суп. Но одно уникальное свойство у него есть – это неплохой отрезвитель. Так что сами решайте, не стоит ли подать такой супчик к концу застолья.

К празднику всегда уместны застольные конкурсы и состязания. Например, при Александре Македонском впервые был официально проведен конкурс с простыми правилами – кто больше выпьет, тот и победил. Из 300 участников 152 выбыло из строя задолго до финала, 58 тяжело заболели и остались калеками на всю жизнь, 44 умерло до финала, 39 после, 6 сошли с ума и только 1 остался жив и здоров. Не уверен, что победитель. Но есть алкогольный конкурс, менее опасный для здоровья и с богатыми историческими традициями – конкурс дегустаторов. Его обожали на помещичьих пирушках лет этак двести назад. Подносят участнику стакан, так сказать, коктейля, и спрашивают: «Какое слово задумано?». Он тщательно дегустирует смесь и рассуждает: «Вишневка, ерофеич, ратафия, сливянка, тминная, абрикотин… Верста!». Предание сохранило память об умельцах, с одного глотка соответствующей смеси разгадывающих слово «Навуходоносор»! Может, кто-нибудь попробует бросить предкам вызов?

Еще один красивый элемент такого стола – гадания. Они обычно святочные, но чем 1 апреля хуже? Просто наши предки об этом празднике не знали, а мы знаем. А самое эффектное застольное гадание – заговоренный пирог. В нем запекаются

различные предметы, и кому какой достанется, того такая судьба и ждет. Можно просто запечь фасолинку: кому выпадет – тот в этом году женится (если уже женат – еще и разведется). Можно позапекать разных безделушек, что еще забавнее. Нашел в своем куске пирога монетку – быть тебе банкиром, надкусил запеченный в тесте компьютер – станешь программистом, проглотил такой сюрприз – попадешь в больницу. Заговаривать пирог можете по своему усмотрению. Гадание такое правильное, что от вида заговора не зависит.

А в качестве горячего на такой стол вполне можно подать эпиграммы. Не стихи, ибо не только соловья баснями не кормят. Это такое блюдо для дружеской пирушки большой компании, испытывающей материальные затруднения, так что все достаточно актуально. Покупается немного хорошего мяса, годящегося для жарки, и существенно большее количество мясного фарша, поскольку он дешевле. Мясо режется на кусочки, из фарша лепятся точно такие же по форме и размерам котлетки, все панируется в сухариках и кляре, а потом жарится во фритюре. Желательно, чтоб даже тот, кто готовил, с полуметра не мог разобрать, где мясо, а где фарш. Все это красиво выкладывается на большое блюдо с картофельным пюре и каждому гостю накладываются те кусочки, на которые он укажет, а уж мясо это или фарш – он на зуб разберет. Все как в жизни: выбираешь, а потом раскусываешь и понимаешь, что сильно ошибся в выборе. Впрочем, не будем портить праздник – о политике ни слова. С Первым Апреля вас!

ВЕЛИКИЙ СОВЕТСКИЙ ЛИКЕР

Таллинн в 60-е – 70-е годы был столицей не только Советской Эстонии, но еще одной страны, не помеченной ни на каких картах – Советской Заграницы. Не только киношной, хотя масса советских фильмов о Старой Европе снималась на узеньких улочках его Вышгорода, а прибалтийские актеры играли в советских сериалах и французских шевалье, и немецких абверовцев, и техасских гангстеров. Столицей самой натуральной заграницы для тех людей, которым никакая иная заграница не была доступна. Учительницы из Новгорода и доярки с Вологодчины с трепетом входили в полумрак самого настоящего варьете (в Таллинне 80-х их было четыре, и для варьете «Олимпии» или «Виру» еще тогда не в диковинку было выписать настоящую негритянку с Кубы – Советских Тропиков – или продемонстрировать танцовщиц в самом настоящем топлесс, символически, чисто для успокоения совести отдела культуры горкома, помахивающих перед вполне европейских кондиций обнаженным бюстом страусовым перышком). Слесаря и управдомы из Пскова набивали до третьих полок специальный поезд, ползущий до Таллинна ночь, поднимались из экономии пехом до Дома Торговли и разметали с полок что ни попадя, от неплохого и по западным меркам трикотажа фабрики «Марат» (его сейчас начали завозить к нам в Одессу – тоже, мягко говоря, не залеживается), до имеющейся там в свободной продаже даже при двух рыбных днях в неделю на прочей части шестой части света колбасы. А телеоператоры и редакторы многотиражек из обеих столиц флиртовали друг с другом под тихую музыку в полумраке «Мюнди-бара» и время от времени вытаскивали из кармана паспорт и недоверчиво его листали – нет ли визы, неужели они еще в СССР… Долистались. А чем же они чокались под кофеек? Естественно, гастрономическим символом Эстонии и вообще всей Советской Заграницы – ликером «Старый Таллинн».

Кто помнит впечатление о «Старом Таллинне» еще в те времена, когда слово «Таллинн» писалось через одно «н»? Кстати, зачем было чуть ли не указом Верховного Совета вводить это второе «н»? Австрийцам, например, все равно, что мы называем их столицу Вена, а не Виин, а эстонцы этой перестройки все равно не оценили, предложив для полноты картины еще и известный всем полуостров называть Колымаа («Маа» – по-эстонски «земля», очень типичная деталь тамошних топонимов). Так вот, «Старый Таллинн» был Дефицитом. Вещью, наличие которой на твоем столе уже значило, что ты не такой, как все. Вещью, не лежавшей

на прилавках, чаще всего – и не добирающейся до них. «Старый Таллинн» на столе – знак доступа к спецраспределителю, либо поездки в таинственную страну Заграницу – пусть Советскую Заграницу, но за неимением гербовой пишут на заборе, либо родственников и друзей в тех краях, что очень удобно, ибо в анкете о них писать не надо, а прочие приятные эмоции налицо. А таллиннцы везли его в деловые поездки ящиками, ибо мало что могло с ним сравниться по эффективности в качестве мелкой взятки секретарше, кладовщику или министерскому клерку. Роль «Старого Таллинна» в замедлении советизации Эстонии еще ждет своего исследователя, и быть еще кому-то на этой теме доктором наук.

А в самом Таллинне, даже через одно «н», он, бывало, лежал на прилавках совершенно свободно. В те времена я просто обожал туда ездить – даже не знаю, за чем. За чем-то неуловимым. Кстати, вы уж поверьте – все жуткие россказни о том, что каждый первый эстонец, если спросить его, как пройти куда-то, непременно направит в диаметрально противоположном направлении, уж не знаю кем и зачем выдуманы. Гуляя по Таллинну месяцами, только два раза и нарвался на нервничающих по поводу русской речи. Один раз, когда шагал в толпе с рок-концерта, перебравшая отнюдь не Великого Ликера, а национально чуждой водки рок-звездочка полуторной величины подбежала и заорала: «Кто здесь говорит по-русски?» Ну и что – аккуратно выждал паузу и ответил: «Ты и говоришь». А во второй раз какой-то старикашка заявил моей спутнице, болтавшей со мной в трамвае на единственном доступном мне языке: «Интеллигентные люди говорят по-эстонски!». Когда мне это перевели, я вежливо поблагодарил его за причисление меня к сонму таких неинтеллигентных людей, как Ньютон и Эйнштейн, которые оба были по-эстонски ни в зуб ногой. Оба раза окружающие хохотали совершенно вне зависимости от национальной принадлежности. А сейчас в магазинах продавец обращается на своем родном, я улыбаюсь и говорю: «Простите, пожалуйста, но я не говорю по-эстонски», продавец улыбается еще шире и отвечает: «Это не проблема». Еще бы – я больше не Мигрант, не Оккупант – я Покупатель, кормилец и отец родной, как же меня не ублажать, я же им денег привез! Правда, надо брать визу. Кому надо? Это сложный вопрос…

Только недалекие западные люди могут задаваться вопросом, почему же, если этот ликер был так популярен, его не выпускали побольше, чтоб доставить людям удовольствие, а себе – прибыль. Наши ревнители своего пути, непохожего на принятый во всем мире, до сих пор не могут примириться с тем, что гланды надо

удалять через рот. Так что не было на полках одесских, да и московских магазинов этого ликера и в 60-е, и в 70-е, и в 80-е… Раньше тоже не было, все разговоры о его древности, о средневековых тайнах рецепта, составленных то ли ганзейскими купца ми, то ли неудачливыми алхимиками, получившими этот напиток в бесплодных попытках создать панацею – обыкновенные коммерчески-рекламные байки. Да и к изображенному на его этикетке Старому Тоомасу, обещавшему затопить Таллинн, когда его наконец закончат строить (потому, мол, Таллинн и продолжает строиться) Великий Ликер не имеет никакого отношения. Так, красивая выдумка эстонских коммерсантов начала 60-х, которые и тогда знали, что реклама – это вам не «Летайте самолетами Аэрофлота!» в условиях полного отсутствия самолетов «Люфтганзы» и «КЛМ». В общем, не было его в магазинах – мало ли чего тогда не было. А теперь есть.

Может быть, не самым торжественным, но самым вкусным во многих смыслах мероприятием недавних дней Эстонии в Одессе была презентация «Старого Таллинна» в нашем Вышгороде – в ресторане «Кобе», в двух шагах от знаменитого одесского оперного театра. Мероприятие почтила своим присутствием даже госпожа мэр Таллинна Иви Ээнмаа, оторвавшая пол часика от всяческих мэрских дел, чтоб выпить рюмочку родного напитка и, как и положено для превращения выпивки из пьянки в торжество, произнести солидный и весьма эрудированный тост (бывшему директору Национальной библиотеки Эстонии, как вы понимаете, эрудиции не занимать). За что и поплатилась, немедленно получив в подарок шестилитровую бутылку одесского шампанского «Золотой Дюк». Как бедная дама доволокла такой подарочек до своей ратуши – и думать не хочется, но меня заверили, что эта бутылка теперь стоит в ее кабинете на ужас гостям, которые при ее виде думают только одно: «Ну и пьют в этой Одессе!».

Были речи, звучали тосты, Ну, и прессы набежало, не исключая меня, и бумажной, и электронной – даже больше, чем обычно набегает на бесплатное спиртное. Таким образом, одесситов осведомили о том, что еще по одной позиции дефицит кончился. Скоро останется один-единственный дефицит – деньги. Остальное все будет.

А как же пить «Старый Таллинн»? Как не пить – я рассказал прямо на презентации. Впервые я попал в Таллинн (тогда еще с одним «н») в 1980-м, с т.н. «поездом дружбы», который, пользуясь халатностью пограничников и таможенников, не устраивающих в нем досмотров и проверок, за ночь переезжал из одной столицы в другую. Увидев, как я покупаю себе заветную бутылочку, один из

комсомольских руководителей моего НИИ спросил у меня, хорошая ли это вещь, и, получив соответствующие заве рения, купил бутылочку и себе. А потом в вагоне строго выговаривал мне за то, что я посоветовал ему купить эту гадость. Он, видите ли, хлопнул стаканчик, закусил огурчиком и ему так уж не понравилось, что просто слов нет. У меня тоже не нашлось.

Впрочем, я сам виноват. Предупреждать надо, что традиционные для наших мест навыки питья для «Старого Таллинна» непригодны. Его не закусывают огурцом, не пьют из стакана, не занюхивают мануфактуркой. Лучше добавьте чайную ложечку в чай или кофе, с сахаром или без – это го достаточно. Пейте не залпом, не остывший, а еще горячий и прихлебывая по чуть-чуть. Или налейте себе маленькую рюмочку и тяните ее весь вечер, не разбавляя чаем или кофе, а запивая. И еще: «Старый Таллинн» незаменим для экзотических коктейлей. От популярного лет 20 назад одесско-таллиннского «Серп и молот» («Старый Таллинн» пополам с одесским шампанским, незаменимое средство для придания вашей даме излишней дозы легкомыслия и кокетливости, ибо смесь кажется вполне безвредной, на самом деле вовсе не являясь таковой), до освященного вековыми традициями коктейля «Три сестры», сопровождаемого старинной легендой о том, как эти сестры поссорились, переколотили все бутылки в доме, а как настало время пить мировую, нашли только три целых бутылки – биттера, красного вермута и сами понимаете чего, коктейль из которых и смешали в единственном уцелевшем стакане.

Да и вообще, поизобретайте коктейли сами, если рецептов на приложенном буклетике фирменного бордового тона вам недостаточно – испортить «Старым Таллинном» коктейль практически невозможно. С бренди и джином, с мороженым и взбитыми сливками, с тоником, просто с содовой… да с чем хотите, это же «Старый Таллинн»! А если нет никаких ингредиентов, сделайте себе самый простой и изысканный коктейль – вы пейте залпом рюмочку «Старого Таллинна», а вторую такую же смакуйте маленькими глотками весь вечер, ощущая все новые и новые тончайшие оттенки этого вкуса. Для такого коктейля даже миксер не нужен.

Одно грустно – никого уже этой изящной бутылочкой в эффектном полотняном мешочке не удивишь, не ввергнешь в шок, не заставишь завидовать. Черт бы побрал эти новые времена – из-за них «Старый Таллинн» больше не дефицит, не средство доказать, что ты не такой, как все. Все, как по Райкину: «я пришел, ты пришел, мы его не любим – он тоже пришел». Вас это расстраивает? Налейте рюмочку «Старого Таллинна» – и все

пройдет, даже более крупные огорчения, чем это. Пусть его вкус напомнит вам, сколько романтики, тайны и чуда встречалось нам когда-то на извилистых улочках столицы Советской Заграницы, ставшей заграницей обычной. Теперь в Барселону или Афины подъехать не труднее, чем в Таллинн, но стоит ли его забывать? Это вкус нашей молодости, нашего счастья, нашей жизни. Другой у нас не будет. А «Старый Таллинн» – будет. Более того – уже есть.

НЕ ТАК УЖ ТРУДНО ЖИТЬ, КАК ИТАЛЬЯНЦЫ

Как бы вы отнеслись к перспективе питаться пастой? Лично у меня это вызывает воспоминания сугубо о пионерском лагере, где почему-то считалось очень остроумным подкрасться с тюбиком зубной пасты к спящему товарищу по палате и скормить ему некоторое количество, пока он не проснется и не даст по зубам. Говорят, что это достаточно принятое в армии развлечение… Не знаю – не служил, но, судя по этому, скукота там страшная.

А вот для многих паста – это замечательная еда. Все очень просто – итальянцы так называют макаронные изделия, а их ведь «макаронниками» прозвали совершенно не зря. Тридцать разных видов макарон с ходу перечисляются в кулинарном словаре: тальятелле, семини де мело, пенне ри гате, феттучине верде, каппели д'анжело, каннеллони, маникотти, люма ке, мецца цита… В общем, серенада, а не гастрономическая номенклатура. Не так давно итальянцы торжественно отмечали 750-летие своего любимого харча и даже собрались ставить памятник Марко Поло, который, по некоторым сведениям, завез туда рецепт упомянутого кулинарного шедевра. А вот откуда – я не раскопал. Из Китая, что ли? В Китае, как в Греции, все есть.

Происхождение самого слова «макароны», как история мидян – темно и непонятно. Встречал я мнение, что на венецианском диалекте это означает «выдолбленные». А солидный этимологический словарь Черных говорит, что это от греческого «макариос» – «блаженный». Правда, уточняет, что греки так называли варево из ячменной крупы, причем явно в ироническом смысле. Бог его знает, может быть. В любом случае, что-то родственное с Макаром, который телят, видите ли, не всюду гонял.

Вот с происхождением слова «вермишель» – дискуссий никаких. «Вер мичелло» – по-итальянски «червячки». Действительно, похоже. А уж такое макаронное изделие, как рожки – это, уж явно, наше, по названию судя. Помню, в одной юмореске очень смешно изображался иностранец, удивляющийся странному блюду русских столовых – «курица с рожками». Лучше бы ему подали курицу с перьями. Такое макаронное изделие тоже есть.

А вот спагетти у нас появилось совсем недавно и означает это слово не «шпажки», как многие думают, а «шпагатики». Американцы итальянского происхождения перенесли страсть к

спагетти на всю Америку. Одна моя знакомая, активно использующая мой Интернет для переписки с матримониальными целями, как раз недавно выяснила, что любимая пища ее корреспондента-американца – макароны и картофель. «Неужели они такие бедные?» – искренне недоумевала она. Вряд ли, просто вкусы другие.

Однако ближе к делу. Перед работой поесть макарон дело обычное и удобное. Вермишель варится минут пять. Спагетти – чуть дольше. Их, чтобы варить, сначала нужно класть в воду боком, а потом загибать по мере размягчения, иначе ни в одну кастрюлю не уместятся. Сварил, откинул на дуршлаг, бросил в тарелку, положил маслица сверху и вперед! Быстро-быстро, чтобы не дай Бог не опоздать. Но слишком часто такую еду безнаказанно употреблять нельзя, и завтракающие таким образом перед работой из-за торопливости и лени, конечно же, совершенно откровенно изумляются, как же эта гадость может быть любимой едой целого народа, да еще и с такой древней культурой?

Секрет простой – итальянцы практически никогда не едят макароны гольем, просто так. Макароны интересны и замечательны не сами по себе, а разнообразием применяемых при этом подливок, приправ, соусов. Да соус и сам по себе замечательная вещь, спаситель блюд от банальности и однообразия. Прекрасное средство разнообразить меню, ничего существенно не меняя, отличное развлечение и огромный простор для творчества – изобрести новый соус ничего не стоит. Постойте около плиты и подумайте – из чего бы такого вам сделать новый соус или подливку? Обязательно что-нибудь придумаете, как уже придумала до вас уйма народа – и министр Кольбер, и принцесса Субиз, и маркиз Луи де Бешамель. Чем вы хуже какого-то французского маркиза, жившего триста лет назад? Может быть, это ваше изобретение приживется и прославит ваше имя? Только мне это не суждено – кое-какие блюда уже называют моей фамилией, но, боюсь, вовсе не за прекрасный вкус…

А если вы намерены сегодня завтракать макаронами – очень рекомендую подумать о соусе. Впрочем, необязательно макароны нужно заправлять именно соусом. Простейшая заправка для макарон – обыкновенный творог. В ту же свою тарелку с маслом и макаронами ухните обыкновенного магазинного творожка, от трети до полпачки, хорошенько размешайте и попробуйте, что вышло. Уже будет значительно вкуснее. Кроме того, блюдо это достаточно сбалансированное, есть и белки, и углеводы, а сколько будет жиров – зависит от того, сколько масла вы туда спровадите. Можно посолить, можно поперчить, можно и то и

другое. А некоторые, наоборот, посыплют такое блюдо сахарком или добавляют ложечку варенья или меда. Мне это нравится меньше, но такие варианты я понимаю и вполне приветствую.

Где творог, там и сыр. Макароны чудесно идут с тертым сыром. Пря мо на крупной терке натрите туда кусочек достаточно твердого сыра – того, который у нас когда-то назывался швейцарским, или, на худой конец, голландским. Итальянцы едят макароны с сыром пармезан, он достаточно твердый, острый и жирный. Но это не единственный возможный вари ант. Практически любой сыр с макаронами хорош. Даже овечий или козий.

Попробуйте макароны с брынзой! Точно так, как любой другой сыр, натрите на крупной терке прямо в тарелку и добавьте масла. Особенно, если берете не мягкую и почти без труда мажущуюся на хлеб базарную брынзу, а твердую и малость пересоленную магазинную – во всяком случае, такую, как продается в магазинах Украины и юга России. Она прекрасно идет и со спагетти, и макаронами, и с вермишелью. Макароны с брынзой не забудьте посыпать свежей нарезанной зеленью – не только для вкуса, но и для красоты.

Кстати, новый оттенок вкуса появляется, если добавить какой-нибудь соус – например, кетчуп. Его существует тысяча разновидностей, и, все прекрасно годятся для того, чтобы заправить ими макароны. В Америке кетчупом вообще поливают что попало. Еще президент Никсон на вопрос как он держит вес, отвечал: «Питаюсь одним творогом», а когда его спросили, как он выдерживает столь однообразное питание, ответил: «А я же его с кетчупом!» Приправа действительно неплохая, но банальная, кричащая какая-то, оттенков в ней нет. Но иногда хочется.

Вполне оригинальный и достаточно свежий вариант заправки макарон – украинская заправка для кулеша, то есть лук, поджаренный на сале. Желательно с рубленой морковкой и, быть может, даже с белым корнем – в макароны все пойдет. Вытопившиеся из сальца шкварочки приятно хрустят на зубах. Есть не только украинский, но и еврейский вариант такой заправки – куриные или гусиные шкварки, это понежней и помягче. Видите, сколько разных блюд? Это притом, что мы еще не добрались до итальянских методик.

В Италии каждая историческая область имеет свой рецепт заправки макарон. Еще Ильф и Петров, в весьма ехидных тонах описывая Италию времен Муссолини, упомянули и о том, как по-разному в каждой из итальянских областей заправляют спагетти – где мясом, где овощами, а где соусом из морских гадов. Итальянцы из макарон даже салатик делают. Вареные макароны,

что-то вроде наших рожков, копченая рыбка, яблочко, мелконарезанный сельдерей, луковка и побольше майонеза. Кстати, полу чается неплохо – сделайте разок и увидите сами. Но поговорим о заправке нашей обычной отварной вермишели. Вариантов как я уже говорил, тут масса. Некоторые весьма роскошны и парадны.

Например, спагетти а ля карбонара. Если перевести на русский – макароны по-диссидентски, поскольку карбонарии и есть члены тайных обществ, борющихся против австрийцев и папы римского еще 200 лет назад. Ветчина и сало поровну мелко рубится и тушится вместе с помидорами и грибами. Два яйца взбиваются со сливками и вливаются в соус перед самой подачей. Кипятить этот соус нельзя! Надо сразу полить его на макароны, заправленные маслом и сыром, и употреблять в пищу при любом начальстве, зная, что сейчас за диссидентство вам ничего не грозит. На сто граммов ветчины и сто граммов сала – три помидора, три яйца, сколько не жалко грибов и две столовые ложки сливок.

Вот более сложный рецепт – спагетти по-болонски. Мясной фарш по полам с рубленым мясом, всего где-то полкило, два яйца, три ложки панировочных сухарей, тертая луковка, чуть-чуть лимонной цедры, зелень петрушки, перец, соль. Лепишь из этого маленькие клецки, отвариваешь в соленой воде и опять подаешь с макаронами, томатом-пюре и лимонным соком. Блюдо, сразу скажем, парадное. А все – макароны!

Я лично, когда готовлю макароны, особо не мудрю. Поджариваю в казанке на подсолнечном масле мелко нарубленный лук с петрушечкой, потом туда же бросаю мелко нарезанные помидоры, жду, пока хорошенько выпарятся, а потом уже думаю, что туда бросить: то ли порубленной ветчинки, то ли кореечки, то ли базарного копченого мясца – это уже совсем роскошно. Этот рецепт можно варьировать. Прекрасно в соус идут тоже достаточно мелко нарубленные кабачки или баклажаны, с удовольствием будут приняты и морковка и сельдерей, никакого отказа не поступит, практически любой зелени. Простор для экспериментов неисчерпаем!

А во Франции, в Провансе, макароны заправляют смесью давленого чеснока и резаного базилика с растительным маслом и тертым сыром, минимум двух видов – обычным тертым сыром и сырком с плесенью типа рок фора. Базилик или рейхан – вещь у нас обычная, чеснока – завались. По чему бы не попробовать иногда и по-провансальски?

Очень неплохие заправки для макарон делают и из шпината. Шпинат с мясным фаршем и травами жарят, иногда добавляют

томатной пасты и яиц, или просто смешивают с макаронами, или начиняют им специальные толстые макароны, этакие маленькие трубочки из теста. А про томатный соус и острый сыр я даже как-то отдельно не упоминаю. Они макаронам не мешают практически никогда. Становится немножко понятней, почему итальянцы терпят такую кормежку. А мы ведь еще до лазаньи не добрались…

Лазанья – это что-то вроде пирога из вермишели. Отварите ее по больше и приготовьте одну из таких заправок или начинок. Мясо, фарш, ветчина, томат, лук, травки – ну сами догадайтесь, как это смешать и пережарить. Если такие вещи нужно объяснять, вы же все равно ничего не приготовите! А когда все это сделаете, выложите в прямоугольную форму слой откинутой на дуршлаге вермишели, слой начинки, слой сыра, потом повторите эту процедуру и запекайте. Получится совершенно необыкновенная штука.

И совершенно отдельный способ применения макарон – молочные супы. Строго говоря, обычная отваренная вермишель, которой потом и заправляешь подслащенное молоко. Разновидностей тут тоже уйма: добавляется и мед, и варенье, и фрукты. Некоторые едят это горячим, некоторые только теплым. Очень неплох такой супчик со свежими абрикосами и цукатами, чудесно выходит просто с клубничным вареньем… а что с ним плохо? Не дурная схема для скармливания макарон консервативным в пищевых пристрастиях детям: попробуют, привыкнут и уже едят и с чем-нибудь еще.

Казалось бы, легкое дело – производство макарон, а появились они у нас в приемлемом количестве совсем недавно. Дело в пшенице – на макароны годятся только так называемые твердые сорта, с большим количеством клейковины, а с этим были немалые сложности. И это в стране, которая снабжала твердой пшеницей пол-Европы еще не так давно! Как вы думаете, почему Гарибальди посетил Одессу раз сорок, не меньше? Просто он был капитаном кораблика, который вывозил из Одессы в Италию знаменитые южнорусские твердые пшеницы.

В Одессу суда шло практически пустым. Из раздробленной на мелкие бессильные княжества Италии в Одессу возить было нечего. Для остойчивости его заполняли чем под руку придется, и у одесситов всегда был мрамор для дворцов и гранит для одесских мостовых. На одной из красивейших наших улиц – Пушкинской – еще сохранилось старое мощение. Я как-то видел вывороченный из мостовой булыжник. Два его измерения имеют размер примерно в пол-тетрадного листа. На сколько он уходит в землю – мало кто знает. И я бы не знал, если бы не выковыривали

из одного из участков мостовой остатки трамвайных рельс. Каждый булыжник уходит вглубь сантиметров этак на восемьдесят. Тысяч этак десять лет не сотрется наверняка. А камень этот у нас почти сплошь греческий да итальянский, как остаток тех времен, когда Одесса была гаванью хлебного вы воза. Кстати, очень много для этого сделал граф Воронцов, у которого так не сложились отношения с Пушкиным. Замечательные были люди и тот и другой, но что тут скажешь? И Пушкину, наверное, не стоило доказывать своему начальнику, что они не только сослуживцы, но и родственники, и герою Бородина и Краона стоило, пожалуй, жениться на даме более строгих правил, чем Элиза Ксаверьевна Браницкая… Но история их рас судила.

Вскоре после революции в Одессе начали сносить старые памятники, как бывает после каждой революции, но, слава Богу, приняли решение не сносить памятников, воздвигнутых на народные средства. Естественно, никто не тронул памятника Пушкину – еще и потому, что городская дума даже под пятидесятилетие его смерти не дала ни гроша на памятник этому опасному диссиденту. То-то его и возвели рядом с думой, но спиной к ней, и на постаменте написали: «Пушкину – граждане Одессы». Именно граждане, а не кто-нибудь иной. Тогда в Одессе были граждане. Бог даст – еще появятся. Но, что интересно – не тронули и памятник его врагу и гонителю, потому что тоже возведен на народные копейки. Общество поощрения земледелия не забыло заслуг человека, сделавшего Одессу главным портом российского хлебного вывоза и заложившего основы того роста, который позволил Одессе в 1913 году быть четвертым по размерам городом Российской империи, после Петербурга и Варшавы. Вроде бы кто-то распорядился выбить на постаменте знаменитую эпиграмму Пушкина: «Полумилорд, полукупец, полумудрец, полуневежда», – потом все здраво рассуди ли, поняли, что всему свое время и свое место, и надпись эту убрали. Так они и стоят по разные концы Дерибасовской, ровно в десяти минутах ходьбы друг от друга. Время каждому воздало свое. А от одного до другого – улица, мощенная итальянским гранитом, который возили в Одессу, чтобы не опрокинуться по пути за пшеницей для итальянских макарон.

Видите, как невероятно много можно сделать из макарон и вермишели. А вы-то считали, что это блюдо простое и банальное. Да, как любое блюдо, если подойти к нему без фантазии. Макароны тем и замечательны, что именно здесь, именно когда готовите макароны, видно: кулинар вы или нет. Если нет – то и сердиться не на кого. А если есть у вас этот талант, то именно макароны, как паросский мрамор талантливому скульптору, дают

возможность показать себя с любой стороны.

Так что ваяйте в свое удовольствие!

Несколько слов о том, как же это все отваривать. Бросайте, естественно, в кипяток. Есть тончайшая вермишель, которая отваривается буквально за минуты. Она вообще не для еды просто так, а для бульона – в последние две минуты перед подачей на стол. Обычная вермишель будет вариться минут пять, спагетти – пятнадцать, какие-нибудь наши рожки или ракушки – еще больше. Не забывайте, макароны должны сохранять не большую, но твердость! Если они разварятся в тесто – это уже не еда. Так, калории. Положите их в тарелку – будете как Александр Иванович Корейко, не есть, а питаться. Не хочется, знаете ли. А что касается вредности макарон и того, что они полнят – тут секрет простой. Кто же полнеет от макарон? Тот, кто ест их слишком часто. Сегодня с сыром, завтра – с мясным фаршем и томатом, послезавтра – с творожком, после-послезавтра с горячим молочком и с абрикосовым вареньем, еще через денек – с ветчинкой и с грибами. И от чего же он полнеет? Потому, что съел их, этих макарон слишком много. Больно уж вкусно.

Недаром кто-то сказал, что все приятное или вредно, или аморально или ведет к ожирению. Это не есть стопроцентная истина, но от истины, к сожалению, не так уж далеко. Ешьте макароны с удовольствием и разны ми соусами – и вам не придется опасаться излишне пополнеть, потому что, встав из-за стола, вы будете энергичны, будете быстро перемещаться, ходить, сделаете массу дел – словом, найдете, куда девать полученную от макарон энергию.

Так что не считайте макароны пищей для тех, кому все равно, что есть. Не разваривайте их в кашу – макароны должны быть чуточку твердыми. Не ешьте их просто так, без соуса – это так же интересно, как смотреть на видеомагнитофоне безупречно качественную пустую кассету. Не ешьте чаще раза в год одинаково приготовленные макароны – добиться разнообразия так легко!.. Ну, в крайнем случае, пересолите, и то интерес какой-то возникает. И не забудьте, что великий Россини, по его собственному признанию, плакал всего два раза в жизни: от радости – когда впервые услышал Паганини и от горя – когда испортил собственноручно приготавливаемые макароны (кстати, повар он был не худший, чем композитор, и турнедо а ля Россини до сих пор украшает меню лучших ресторанов). Так что если уж захочется поплакать – лучше сходить в филармонию, чем испортить такое блюдо. Будьте счастливей Россини – это же так просто!

КУКУРУЗНАЯ КАША ПО-МОЕМУ

Что за волшебное растение кукуруза – великая тайна инков и ацтеков! Зернышки сажали по штучке и в каждую лунку клали рыбку – в качестве удобрения. Вместо того чтоб просто съесть рыбку – значит, так вы ходило больше еды. Когда американцы не называют, какой злак, а просто говорят «корн» – «зерно», они имеют в виду именно кукурузу. Так же, как мы из тысяч различных машин называем просто «машиной» именно главную машину данного времени. Когда-то «машиной» был паровоз, в годы мо его детства – автомобиль, не так давно – компьютер, да вроде и не кончилось это еще… А кукурузное зерно у американцев всегда «корн» и ни какая соя ничего сделать с этим не может.

Как ее, золотую, лучше всего есть? Кстати, про золотую я отнюдь не шучу – содержание золота в ней достаточно существенно повышено. Так вот, проще всего поступить так, как делает летом вся Одесса – отварить целиком, прямо на початке. Такое кушанье почему-то называют «пшенкой», хотя к пшенице она имеет не больше отношения, чем пшенная крупа, которая на самом деле тоже не пшено, а просо. Варят это в здоровенных баках часа по три, потому что мало кто знает, что минут через 10-12 пребывания в кипятке пшенка тоже готова, а потом твердеет и ее приходится варить долго и нудно – с кальмарами, собственно говоря, происходит нечто подобное, но об этом чуть позже. Едят горячим, можно с солью, можно с маслом, вполне годится, как достаточно изысканный гарнир к вареному мясу (к жареному – тоже, а вот к тушеному не очень). У Тома Клэнси в «Играх патриотов» есть сцена, в которой его герой Дик Райан объясняет принцу Уэльскому, что это гарнир, который все равно невозможно есть согласно правилам хорошего тона, так что нечего и пытаться. Фигушки! В старой Европе, которая по части светских условностей без труда загонит Америку под нары, початку обрезают оба кончика, втыкают в них специальные заостренные палочки и объедают, за эти палочки держа… тьфу! То ли дело, укутанное старой кофтой ведро какой-то бабки по дороге на пляж… или с пляжа, какая разница? Початок в куске газеты, посыпанный крупной солью, вприкусу с йодистым морским запахом и этим воздухом. Боже мой!

И вообще, кукурузные зерна хороши в качестве гарнира даже из банки. Я еще помню первый пароксизм этого гарнира на советских прилавках во времена кукурузного наводнения конца 50-х – начала 60-х. Собственно говоря, выращивать кукурузу в

Архангельской области есть такая же глупость и мерзость, как не выращивать ее у нас под Одессой, но в этом-то и сила вказивки! Есть такое слово с украинскими корнями, смысл которого словом «указание», «приказ», «повеление» и т.п. передается весьма слабо, ибо значит «я тебе прикажу, ты сделаешь, а если выйдет плохо – отвечать будешь ты». Сразу повсюду посадить, где надо и где не надо. И сразу повсюду выкорчевать с корнем и плясками на том месте, где раньше прекрасно росло. Такое вот сельское хозяйство. Мультфильм «Чудесница» я, например, помню до сих пор близко к тексту. В стихах. А кукурузу в банках покупаю венгерскую и польскую. Господи, о скольких вещах не теряет актуальности великий вопрос Аркадия Аверченко «Кому все это мешало?»

Но пока речь не о гарнире. Наша задача проще и в то же время важнее – кукурузная каша на завтрак. При всем разнообразии сухих зерновых завтраков, при всем их удобстве, биологической полноценности и прочих достоинствах, о которых в их рекламных роликах скажут лучше, чем уда лось бы мне, очень уж нелегко этому «сухому корму» избавиться от свое го главного недостатка – казенной заданности вкуса, никакими приправа ми надолго не перебиваемого. Хорошо сваренная и заправленная каша на завтрак – гарантия хорошего рабочего настроения на все утро, первый враг гастрита и верный признак того, что в вашей жизни меньше бардака и бестолковщины, чем в среднем по стране.

Интересно то, что кукурузная каша варится лучше всего не из кукурузной крупы, хотя и это в принципе не исключено. Нужна кукурузная мука. Нет в магазине – идите на базар, в тот ряд, где продают птичий корм, она обычно именно там. После пары неудачных попыток научитесь выбирать по цвету, достаточно темно-желтому, по виду – нет ли черных точек, да и по сыпучести – не подмокла ли, не дай Бог. Не берите помногу – чем хуже выберете, тем хуже она хранится, а выбирать вы научитесь не сразу. Рассказать, как должна пахнуть хорошая мука, все равно не смогу, а приложить к каждому экземпляру книги пакетик правильной муки наша полиграфическая техника пока не в состоянии. Учитесь, как я – на собственных ошибках.

Не стану даже предлагать завтракать слишком часто настоящей молдавской мамалыгой, ее готовить долго. Вещь, конечно же, парадная. Но хватит ли у вас терпения и чутья, готовы ли вы к тому, что пару раз у вас получится несъедобная комковатая дрянь – решайте сами. Вроде все просто: отварить муку в подсоленной воде – и готово. Но тонкостей уйма. На всякий случай расскажу.

Единственная посуда, хоть как-то годная для варки мамалыги

– казанок. Почему их сейчас практически не выпускают – ума не приложу. Вообще, чем дальше от цивилизации, тем лучше кухонная посуда. И не только она. В общем, если есть казанок, вскипятите в нем воду и подсолите чуть. На стакан муки – пол-литра воды. Вот и первая тонкость: муку надо подсушить, лучше всего в духовке. Тут же вторая: сыпать нужно не абы как, а тонкой струйкой, и сразу размешивать, а то комков не оберешься. Сначала вбивают в воду небольшую часть муки – не более четверти, а по том, когда она чуть поварится и кипение собьется, спровадить туда остальную. Тонкость третья: мамалыгу помешивают чуть ли не все время варки, а это минут 40-50 – сначала на среднем огне, потом на малом. Лучше всего – деревянной мешалкой, хуже всего – чем угодно еще. Еще не испугались? Вот вам четвертая тонкость: когда мамалыга практически готова, ее отскребают ложкой от стен казанка и еще малость подпекают так, чтоб она из перевернутого казанка сама вывалилась таким плотным комком (можно вместо этого допарить ее малость на водяной бане). Комок этот в Молдавии режут суровой ниткой, а нам где ее взять? Отрежете чем попало, главное, чтоб не забыли заправить – тертой брынзой, или шкварками – хоть свиными, хоть гусиными, или сметанкой, или чесночком толченым, можно использовать тот же саламур, который я описал в главке о борще. Вкусно умопомрачительно, но не на каждый день и требует квалификации.

А я придумал вариант значительно более простой, но вполне парадный и, как по-моему, очень вкусный. Вот его-то может сварить кто угодно – была бы мука, трудозатраты минимальны, а о вкусе я уже получал столько восторженных отзывов, даже от известных всем телезвезд, что окончательно зазнался и единственная заноза моего духовного существования на этот счет состоит в отсутствии названия для этого блюда. Однажды я уже обрадовался, когда нашел в замечательной книжке Роберта Крайтона «Тайна Санта-Виттории» персонаж – сельского священника по кличке Полента. Там же пояснялось, что это такая кукурузная каша, которую итальянцы едят почем зря. Потом я нашел где-то, что едят ее на севере Италии настолько часто, что сицилийцы, которые ее не любят, да же называют миланцев и туринцев полентоедами, и получить за это по зубам – дело совершенно элементарное. Все бы хорошо… да не полента это! У знающего о кухне все Похлебкина вычитал я вскорости, что полента густа, как мамалыга, что варят ее на медных луженых сковородках и едят с острым сыром и томатным соусом. Нет у меня других дел – в Италию мотать за медной сковородкой, да еще и луженой! Да и не хочу я добавлять томатный соус – как по

мне, это грубовато. Так что и не знаю, как ее назвать – «папалыга», что ли? В общем, каша.

Кашка эта жиденькая, погуще мамалыги. Порция на троих (меня, жену и сына) получается, если в литровый котелок сначала вылить стакана три холодной воды, поставить на сильный огонь, а потом, не дожидаясь, пока вода нагреется (так легче обойтись без комков), всыпать туда шесть больших столовых ложек муки, с хорошим горбом. Всыпать тонкой струйкой или вообще через ситечко, постоянно мешая изо всех сил. Сразу посолите, а мешать не бросайте, даже когда закипит – только убавьте огонь, чтоб кипело, но не брызгалось. Так вот помешайте минут пять, а потом закройте крышкой и подержите на малом огне еще пять минут, после чего выключите огонь и оставьте под крышкой еще минут на пять. С кашей все.

А пока она упревает под крышкой, продолжайте процесс ее приготовления прямо в тарелках. Натрите на крупной терке в каждую тарелку по горсточке брынзы, сколько сами захотите. Любопытный случай, но неважная казенная брынза, продающаяся в недавние времена в магазинах под псевдонимом «сыр лиманский», здесь даже лучше, чем мягкая и малосольная базарная. Учтите, когда будете выбирать брынзу на базаре – здесь твердоватая коровья и даже козья лучше, чем тающая во рту, а не в руках, овечья, и найдите посолонее, да и вообще походите между торговок, попробуйте от того и от этого кусочка, глядишь, и завтракать расхочется, бывало! И еще положите в каждую тарелку ложку хорошей базарной сметаны или две магазинной. Теперь добавьте уже упревшей каши и хорошенько все перемешайте, после чего прошу к столу.

Нежность, мягкость и пикантность вкуса этого блюда даже сравнить ни с чем не могу. Что-то похожее можно испытать, разве что смотря «Иронию судьбы» раз этак в третий-четвертый, расслабившись на второй полке в хорошей сауне. Одно мучит меня до сих пор – как же эта штука называется? Если кто знает или сам хорошее название придумал – напишите, поделитесь. Заранее благодарен.

СЫР

Игра «Что? Где? Когда?» приучает мыслить вопросами. Вот один из них. «Это держат в рассолах, бурдюках, деревянных бочках, известковых ямах, ларях с овсяной мукой, горных пещерах с особым климатом… По цвету они бывают белыми, желтыми, коричневыми, серыми, зеленоватыми, красно-коричневыми, палевыми с прожилками, в коричневую крапочку и да же синими. По форме – квадратными, прямоугольными, круглыми, овальны ми, цилиндрическими и конусообразными. Снаружи они окрашены или не окрашены, а иногда одеты в ткань, парафиновую бумагу или керамику. Масса их в готовом виде колеблется от 30 граммов до 100 килограммов . В мире их разновидностей более 200О. О чем идет речь?» Хотите верьте, хотите нет – это о сырах.

Написал и сам не поверил – полез проверять по «Книге рекордов Гиннеса». Что б вы думали – нашел неточность! Во-первых, там говорится, что сегодня в мире фиксируется только 450 сортов сыра 18 основных видов. Не верю ни тем, ни другим. Кто же это может сосчитать, не говоря уж о том, в чем сам Гиннес признается – что массу похожих сыров просто выпускают в разных упаковках и один и тот же этот сыр или разный, вообще понять трудно. А о самом большом сыре там пишется, что на сыроварне Литтл-Шут в молочной столице США – штате Висконсин рекламы ради изготовили чеддер весом 18171 килограмм (да-да, более 18 тонн, никакой опечатки нет!). И вообще, за Гиннесом нужен глаз да глаз. Вот там написано, что самый дорогой в мире сыр называется «Ле Лерен» и стоит 16 долларов за кило. Еще чего – специально вышел утром в дорогой универсам и обнаружил там пару наименований сыров, стоящих несколько дороже. Куда там Гиннесу уследить за ценообразованием эпохи недоразвитого капитализма!

А о том, что имя сортам сыра легион, говорит хотя бы то, что есть даже такой вид коллекционирования – собирание разных сортов сыра. Называются такие люди тиросемофилистами. Одно любопытно – как они свои коллекции хранят? Особенно с учетом того, что некоторые сыры отличаются, скажем прямо, весьма своеобразным запахом. Помните, как Джером Джером рассказывал историю одного сыролюба, рядом с которым никто находиться не мог? Пришлось бедолаге зарыть сыр в землю, после чего городок, где это произошло, прославился, как климатический курорт, прекрасно помогающий слабогрудым и чахоточным.

Не все так ненавидят и презирают сыр. Несчастный Бен Ганн, брошенный пиратами на необитаемом острове, 14 лет мечтал именно о кусочке сыра, и не исключено, что некурящий лакомка доктор Ливси, в табакерке которого лежал кусочек сыра пармезана (Булгаков, между прочим, писал, что пармезан – это последнее, что попросил Мольер перед смертью) именно таким образом обеспечил в романе победу добра над злом. О крыловской вороне даже и не говорю. Есть и более весомые доказательства любви к сыру. Как живет счастливый немец? Как зяблик в конопляном масле или как Бог в раю. Счастливый бурят – как желток в яйце, счастливый англичанин – как нашедший четырехлистный клевер… А наш земляк? Как сыр в масле катается! Не зря счастье видится нам именно так…

Что же такое вообще сыр? Творог с высшим образованием. Молоко при этом специальным образом ферментируется. Обычно для этого использовали желудки пятинедельных телят. Сейчас нашли заменители в лесной сыроежке (подумать только, даже корень иной, а вот какое совпадение!). Сыры достаточно долго созревают (кстати, один из признаков зрелости ряда твердых сыров – знаменитые сырные «слезы», капельки жидкости на разрезе), потом выдерживаются, сколько надо, а то дырок не будет. Недавно в Германии одного фермера даже судили – сыр у него не удался, так он, чтоб подороже продать, в нем дырки ложечкой выковыривал. Оштрафовали на 300 марок, ибо сыр с дырками, в отличие от одежды, стоит существенно дороже.

И это еще не все – некоторые сыры создаются только благодаря специальным микробам. Легенда гласит, что как-то раз во Франции бедный мальчик-пастух забыл в пещере свой завтрак. Вернувшись туда через несколько дней, он застал его в таком жутком заплесневевшем виде, что еле решился откусить кусочек – и стал «отцом» нового пищевого продукта, сыра рокфор. Кстати, плесень не простая, это один из видов того самого пенициллиума, который дает нам популярное лекарство. Так что пенициллином не только колются – его еще и едят. Правда, не все. Некоторые при одном взгляде на свежеразрезанный кусок рокфора выбрасывают его в мусорное ведро, если никто не успеет остановить. А на что, по мнению дам из кордебалета одесской команды КВН образца 1970 года, похож по вкусу и запаху деликатесный мягкий сыр камамбер, я даже в нынешнюю эпоху сексуальной свободы написать не решусь. Кстати, на упаковке камамбера указана не та дата, до которой его следует съесть, а та, начиная с которой он достигает требуемых кондиций – он дозревает в упаковке. Как благородное вино.

В свое время сыр был не только едой. В древности, да и в

средневековье, его наряду с яйцом, плющом, костями, бараньей печенью, фиговым листом и кофейной гущей использовали для гадания. В средние века заговоренный хлеб с сыром давали подозреваемому, подавится – значит, виноват. А твердые круглые головки сыра в английском флоте два-три века назад использовали вместо пушечных ядер, нанося с их помощью врагу немалый урон (разумеется, когда чугунные ядра кончались). Да и не так давно, во время уругвайско-бразильской войны одно морское сражение после того, как на уругвайском корабле закончились ядра, тоже заверши лось этим своеобразным видом продовольственной помощи неприятельскому флоту. Единственный аналог подобных снарядов для обстрела, который мне удалось припомнить – тухлые яйца, но они все-таки несъедобны, а этот сыр в матросский паек входил. Вот необыкновенный пример любви к врагам своим – от своего рта кусок отрывали!

Мы, конечно, очень любим сыр. Но еще больше, чем мы, сыр любят мыши. Не зря сказано: «Бесплатный сыр бывает лишь в мышеловках» – и вообще, и в том смысле, что это лучшая приманка для них. В германском городе Марктобердорфе есть музей мышеловок, где можно увидеть как простейшие мышеловки древних, так и современные электронные ловушки. Что же обычно в экспонатах этого музея используется в качестве приманки? Именно кусок сыра – на него все и посчитано, на остальное того клева нет. Кстати, некий Джон Мэлгрин рассказывал, что поймал крысу с помощью маленькой виселицы, на которую повесил термометр. Когда крыса подошла под виселицу, он дико завопил, у крысы кровь похолодела в жилах, ртуть замерзла, проломила стекло и пристукнула крысу. Первый приз на конкурсе лжецов, объявленном его клубом! А почему крыса туда вообще полезла? Да потому, что он положил под виселицу кусок сыра – ложь о любой другой приманке сочли бы чересчур невероятной. Единственная мышеловка, в которой не употребляется сырная приманка – это кошка. Кстати, и кошки имеют к сыру некоторое отношение. В графстве Чешир сыры издавна формовали в виде кошачьей головы, и этот чеширский сыр подсказал Кэрроллу знаменитого Чеширского кота.

Сыры есть разные: твердые, полутвердые, мягкие и полумягкие; рас сольные, копченые, да еще и плавленые (помните сырок «Дружба» ценой в 13 копеек? Как раз оставалось от трешки, когда платили за пол-литра «Московской» 2.87, что делало этот товар невероятно популярным в определенных кругах). Для твердых сыров и создан классический бутерброд с сыром, к которому не убавить, не прибавить – разве что масла или

маргарина. Самый распространенный способ употреблять сыр на скорую руку и потому самый неинтересный. Несколько простейших правил: резать на кусочки перед самой трапезой, чтоб не пересохли; хранить в холодильнике не просто так, а закрытыми, в фольге либо полиэтилене, ибо сыры и сами впитывают запахи, и с другой едой щедро делятся; чтоб сыр не высох, положить рядом с ним пару кусочков рафинада и прикрыть все крышкой; вне холодильника хотя бы во влажную тряпочку завернуть – высыхание для сыра вообще главная беда. Подсохший сыр иногда можно спасти, вымочив в молоке. Выбросить и выпить молоко проще, да ведь всякое бывает. А что принято вымачивать в молоке и для обессоливания, и для нежности – это соленую брынзу, королеву рассольных сыров. Бутерброд с брынзой в масле практически не нуждается, зато очень любит ломтик помидорки сверху.

Не в пример интересней – бутерброды горячие. Хлеб, чуть смазанный маслом, иногда с куском колбасы или разрезанной надвое сосиской, накрывается ломтиком сыра и ставится в СВЧ-печь. Пять минут гриля или ми нута полной мощности микроволн – и все готово, вроде уже писал. А если СВЧ-печи в вашей конторе нет, а есть обычная газовая плита? Если в ней есть духовка – понятно. Можно приготовить даже гренки с сыром, причем разные – то ли просто разогреть в духовке сухой кусок булки с маслом и сыром, то ли намазать хлеб не маслом, а томат-пастой, да еще положить сверху кусок сала, а уж потом сыр… Уже забавней и вкусней. Отдельной, более сложной разновидностью горячего бутерброда является пицца, но о ней и писать следует отдельно. Скажу о пицце одно – уже не только на Западе, но и у нас есть такие телефоны, куда позвонишь, а через десять минут привезут горячую пиццу. При таком сервисе вкус уже не играет никакой роли. Еще одна быстрая еда с сыром – чизбургер. Интересно, что чизбургеры есть во всех «Макдональдсах» мира, кроме израильских, ибо тамошние ревнители традиций не только сами мяса с молоком ни под каким видом не употребляют, хотя в Библии только об этом и есть, что нельзя варить козленка в молоке его матери, но и другим не велят. Все ревнители традиций одинаковы – они правы, а все остальные нет. Пусть только сначала друг с другом договорятся.

А макароны с сыром! Настолько логичное и естественное сочетание, что диву даешься. Есть такой рассказ о беседе мистера и миссис Спагетти: – «Что у нас сегодня на ужин?» – «Да как всегда, итальянцы». Почему только итальянцы? С детства обожал, хотя в паспорте вместо «итальянец» было записано сами понимаете что. Теперь в моем украинском пас порте уже и не

записано, а в России все дискутируют. Еще масса народа пытается предложить в качестве товара на свободном рынке труда именно этот феодальный реликт, который, кроме постсоветского пространства, уже повсюду поисчезал, даже в ЮАР – авось возьмут за это на должность меня, а не кого-то потолковее, но с другой записью. Вот сыр – не чело век, ему такая запись на ценнике не помешает. Твердый и высокосортный швейцарский, чуть помягче – голландский, нежный со слезой российский (в Одессе лет пять назад на всякий случай переименовали в новоукраинский, что к этому добавить?), идеальный к утреннему кофе ярославский, пошехонский, созданный в прославленном Щедриным отечественном Городе Дураков (кстати, название настолько знаменитое, что даже когда его в 1918 году переименовали в честь Володарского, стали называть не просто Володарск, а Пошехонье-Володарск – не было ли в таком сочетании скрытой контры?)… Хоть географию по сыру изучай. А на макароны желателен сыр потверже, или специальный терочный, уже размолотый в порошок, а потом прессованный с сушеными травками. Размешать, пока все горячее, чтоб на глазах таял и за вилкой тянулся, попросить добавить еще и пока не остыло… Даже писать вкусно!

И еще одна деталь: знаете ли вы, что сыр можно жарить, как обыкновенный кусок хорошей вырезки? Вываляв в яйце и панировке, в сильно разогретом фритюре, до корочки. Это быстро и достаточно необычно. Что еще такого можно с сыром учудить без специальной аппаратуры – не знаю даже. Разве что нарезать мелкими кубиками, смешать с так же нарезанными ветчиной и маринованным огурчиком, заправить майонезом и подать, как салат. А о фондю вообще надо писать отдельно. Швейцарцы ставят на стол такую посудку со спиртовкой под ней, распускают сыр в горячем вине и макают туда подсушенный хлебушек на вилках, а набор чесночка, травок, приправ, пряностей и прочих разных разностей к этому блюду совершенно индивидуален не только в каждой области, но в каждой семье, и описывать его просто не стоит – интересней придумать самим. Прекрасное блюдо для семьи и рабочего коллектива, ибо воспитывает чувство сопричастности общему делу.

В заключение разве что одному удивлюсь: сыр для некоторых стран нечто большее, чем пища – это часть истории. Андорра до сих пор еже годно президенту Франции и епископу Урхельскому в Испании дань платит – 12 сыров. Повелось так издавна, а отменять законы в благополучных странах не торопятся – вот финны только лет пять назад отменили закон, грозящий смертной казнью или долгой отсидкой покушающимся на членов

российского императорского дома. В Штатах голландских поселенцев в свое время дразнили «Йан-сыр», из чего и получилось, по ряду версий, слово «янки». Так что все штатники – просто сырки какие-то, разве что кроме южан, которых назвать «янки» – что львовского селянина «москалем». А у англичан есть такое место, которое они называют «green chee se» – «зеленый сыр». Оказывается, это Луна! Колонизаторы, одним словом! Помните, Паганель спрашивает у маленького австралийца: «А Луна принадлежит англичанам?» – «Она будет им принадлежать, сэр» – отвечает мальчик. То есть они ее сразу в макароны натрут… А вот Шарль де Голль вообще объяснял свои проблемы очень просто: «Думаете, легко управлять народом, у которого есть 379 сортов сыра?». Нелегко – поэтому в наших краях их и было штук двадцать. Теперь стало больше, и в этом-то все и дело. Нами теперь тоже трудно управлять. А если станет легче – сразу станет меньше сыра и фраза Довлатова «В Воронеж где-то Бог послал кусочек сыра», юмор которой сейчас не все и понимают, снова покажется нам смешной и остроумной.

МАМИНЫ САЛАТИКИ

Произошла узурпация. Никто и не заметил, как слово, признанное обозначать кучу разнообразных вкусностей, приобрело одно-единственное значение. Если кто-то попросит вынуть из холодильника салат и ему поднесут что-то иное, чем салат из помидоров и огурцов, о котором и я уже кое-что успел сказать – удивятся. Как будто и не было других салатов. Не исключая одноименной зелени, от которой все и произошло – она сей час вообще не для еды, а для дизайна, как салфетка какая-то под мясо или овощи. Тоже, между прочим, напрасно – салат, который салат, и со сметаной хорош, и с огурчиком, и с резаным крутым яйцом, а лучше всего – со всем этим вместе, свежесть в этом какая-то и своя щепотка соли, раз уж по всем словарям «салат» означает «соленый».

Есть и еще более красивый способ подачи салата, который салат – вымыть хорошо пучок салата и полпучка укропа, запихнуть в литровую банку, залить кипяченой водой, добавить чайную ложку соли и десертную ложку фруктового уксуса и поставить до вечера на подоконник с солнечной стороны. Быстрей любых малосольных огурчиков, а дать необходимый акцент домашним котлеткам с пшенной кашей может не хуже, если не лучше того салата из помидоров, огурцов, лука и иногда сладкого перца, который и нарежет тебе жена, если достаточно жалобно попросишь салатика, но не уточнишь, какого именно.

Да и не только в этом дело. Что-то случилось с нашей кухней. Понимаю, есть главный салат времени, и это неизбежно. Была же главная машина времени – каждый раз иная. Когда в прошлом веке говорили «маши на» – все понимали, что речь о паровозе. В первой половине нашего века «машиной» стал автомобиль. А с 60-х «машина» оказалась уже не простой, а электронно-вычислительной. Тогда и называли ее аббревиатурой ЭВМ – «электронно-вычислительная машина». Не прижилось, одно «машина» и осталось, даже производные слова появились – «машинное время», например.

Вообще – трудно с этим словом живут всяческие большие патриоты, борющиеся за то, чтоб наши дубы имели только свои исконные корни. Не было, видите ли, ничего подобного не то что у Ильи Муромца – даже, боюсь, у Владимира Красно Солнышко. Как же его называть, благо уже появился, и даже продажной девке империализма кибернетике специальным постановлением ЦК возвращена невинность? Есть, конечно, в мире островки – например, израильтянам, возродившим язык, две тысячи лет

хранившийся в священных книгах, было нечего терять, они и придумали слово «мохшав» – дословно «думатель». А индейцы майя, которые в наши-то неофеодальные времена тоже потянулись родной язык возрождать, даже выдумали красивое слово, дословно «словесный ткач» – и все для него, родимого. Так и сидят эти слова в своих клетушках, с трепетом прислушиваются к звуку шагов за стеной. Это шагает исполинской поступью Всех-Вас-Давишь – слово «компьютер» (а ведь предлагали русское слово «вычислитель» – не привилось), как наступит на слово «ЭВМ» – и нет его, и не каждый вспомнит, что это такое. Так и с языками. Как бы не боролись против влияния русского языка эстонцы, грузины, да мало ли кто еще – не с той стороны опасность. Вот как наступит на эти языки то ли правой ногой Интернетом, то ли левой Масскультом главный лингвистический Всех-Вас-Давишь – английский язык, причем не нарочно, а так, походя – только фонемы в разные стороны полетят. Что с этим делать – и сам не знаю. И на том спасибо, что английский язык прекрасно завоевывает себе новые пространства без помощи оккупационной армии и прочих реликтов феодализма. Но вернемся к салатам.

Стол моего детства, особенно праздничный, был полон всяких сала тиков, закусочек, заедочек – в общем, того, что на современном молодежном жаргоне называется «примочки». Они передавались от мамы к дочке, от бабушки к внучке, от соседки к соседке. Приведите меня маленького к столу любой из родственниц с завязанными глазами – сходу скажу, кто накрывал стол: тетя Люся, тетя Соня или тетя Рая, только дайте попробовать салатиков. Кстати, не только овощных.

Очень узнаваема и характерна для любой хозяйки была «оригинальная закуска» – творог, перетертый с давленым чесноком, три-четыре больших зубчика на пачку. Вроде просто и однообразно, а сколько нюансов, – какого перца добавить, красного или черного, подкрасить ли свекольным соком, добавить ли ложку сливочного масла, подмешан ли мелкорезаный укроп, да и как веточка зелени сверху лежит, в конце-то концов. Вот только название подкачало, поражая своей неоригинальностью, которая только усугублялась словом «оригинальная». Ясно, что придумано неизвестным гением в коридорах Минпищепрома СССР. Помню, даже вопрос такой был: читали рецепт из «Книги о вкусной и здоровой пище» – рецепт как рецепт. Сварить, мол, рисовой каши, добавить туда тертого сыра по вкусу и размешать с ложечкой томат-пасты. Требовалось ответить, как это блюдо называлось. Сколько известных команд думало – никто не догадался. А называлось оно «Рисовая каша с томатом и сыром».

Узнали стиль? То-то же…

А рядом с оригинальной закуской обычно стоял паштетик из яичка – вот-вот, именно так, с двумя уменьшительными суффиксами. Изумительный способ обмануть бдительность привередливого ребенка, которому обычные крутые яйца надоели не меньше, чем пассажиру поезда Москва-Владивосток где-то в районе Иркутска. На два крутых яйца, желательно сваренных только что, чтоб еще были теплые – кусочек сливочного масла с половинку спичечного коробка, две столовых ложки мелконарезанного зеленого лука-пера, соль и перец по вкусу. Сами давите это вилкой до полной пастообразности и той же вилкой сначала выравниваете на тарелке в этакую горку, а потом выдавливаете на ней всяческие узорчики для довершения икебаны. Если для ребенка, можно даже написать на готовом продукте «Лопай, что дают» – пусть еще и читать поучится.

Двоюродная сестричка этого блюда, но более эффектная, в какой-то кулинарной книжке даже носила весьма специфическое название – «еврейская икра». С правой или левой ноги – не пояснялось. Чтоб евреи метали такую икру, надо их непременно снабжать любимым кормом – курятиной во всех видах. В данном случае потребуются куриные печеночки, где-то пол кило, и малость топленого куриного жира, можно вместе со шкварками, даже лучше выйдет. Те же два яичка, головку лука нарезать помельче. Некоторые поджаривают лук на курином жиру до среднекоричневого тона. Можно, если не пережечь. А потом смешивают это все с вареными печеночками и давят той же вилочкой или еще чем, пока самая крупная крупинка не станет размером с икринку. Нужна же и евреям какая-то икра, если обычный кавиар им Талмуд запретил вместе с устрицами! Приучал, чай, не шиковать? А эту икру можно хоть так есть, хоть на бутерброды мазать. Но заворачивать с собой такие бутерброды на работу не стоит – слишком велико искушение нарушить трудовую дисциплину и не дотерпеть до обеденного перерыва.

Где-то в этой же весовой категории – то, что в прибалтийских барчиках эпохи развитого застоя называли «салат коктейль». Простейший вариант его я привез из своей первой поездки в Таллинн в 1980-м. Основа его проста: равные кусочки ветчины и сыра граммов по сто режутся мел кой соломкой, как и небольшой соленый огурчик, все перемешивается и заправляется майонезом. А вот уж дальше простор для творчества громадный – выложить, как положено, в широкий бокал для крюшона, или подать в алюминиевой миске, украсить маслинкой или нет, не положить ли сверху дольку лимона, посыпать рубленой зеленью или положить сверху веточку… Уверен, что можно создать

превосходный психологический тест, с помощью которого по приготовленному человеком салату о нем расскажут такое, что он и сам о себе не знает – сделали же это на основании то го, что видит человек в совершенно бесформенных кляксах! А тест с помощью салата даже и проходили бы охотнее. Пересаливают такой салат обычно грубияны, слишком крупно режут лодыри, люди агрессивные выбирают ветчину попостнее и кладут ее минимум вдвое больше сыра, сексуально подвижные дамы делают все путем, но очень уж долго возятся, особенно с декором, лгунишки кладут майонез сверху, и при этом перемешать забывают, а инфантильные тинэйджеры обоего пола обязательно что-нибудь разбивают или переворачивают. Исследования продолжаются.

Остановлюсь и промолчу – и о салатиках с рыбкой, и о селедочке под шубой, и о крабовых палочках со сладкой кукурузкой и Бог знает еще чем, и о фаршированных яйцах, которые идеологически тоже салатики. О форшмаке уже говорил, о заливных и заикаться не смею, а то никакого объема книги не хватит… А вот о маминых салатиках все равно сказать надо. Хотя бы как о признаке того, что отмечаешь именины, 8 Марта или, не к нынешним временам будь сказано, 7 ноября, не где попало, а дома. Среди своих. Соберемся ли мы когда-нибудь снова за одним столом? Это стало очень трудно. Но хотелось бы верить… Наверное, не мне одному.

Номер один – безусловно, салат из свеклы. Две небольшие свеколки отваривались и мне позволяли, если хорошо себя вел, самому натереть их на терке. Я был мальчик способный, стирать в кровь о терку пальцы отучился почти сразу и помогал вполне охотно. Но меня надо было все-таки попросить. А вот мой Гошка сам на кухню приходит, потопчется, а потом начнет намекать, чтоб позволил чем-нибудь помочь – почистить, порезать, если будет очень осторожен, то даже перемешать. Мамочка у меня, как и положено детскому врачу, очень не любила, когда на кухне грязь разводят, поэтому обычно боялась, что я все разолью, засыплю и забрызгаю. Так все равно свою порцию посуды любой ребенок разобьет, свою дозу харчей на пол вывалит – лучше уж поскорее. Гошка, например, в год и месяц получил в руки ложку и больше мы его не кормили – захочет, так поест, а не захочет, то и с голоду помрет. Не помер, естественно, современные дети – они живучие, а то бы просто отказались рождаться в данных пространственно-временных координатах… Так что сварили свеклу вы, а натереть обычно находится кому.

Что делать с натертой свеклой – есть разные варианты. Можно просто приготовить заправку из половинки стакана

мелкорезаных орехов, ложечки виноградного или яблочного уксуса, соли, перца и резаной зелени (укроп, киндза, зеленый лук) по вкусу. Чтоб придать ей грузинский оттенок, перец можно заменить ложкой аджики, а травки дополнить ложкой хмели-сунели. Не только вкусно, но и оригинально. В Грузии с такой заправкой готовят салаты из чего угодно. Вот только что был в Батуми – застал там подобный салатик из зеленых помидоров. И знаете – ничего себе!

А еще лучше добавить в свеклу стакан мелконарубленного чернослива, выдавить давилкой три хороших зубчика чеснока, добавить ложки три майонеза, чашку толченых ореховых ядрышек, нарезать побольше пряной зелени (те же укроп и киндза), перемешать и уложить покрасивей. Можно даже сверху изобразить что-нибудь теми же орехами и майонезом – от не любимой соседки до любимого шефа, чтоб съели быстро и без остатка.

Недавно мама звонила из своей Калифорнии и беспокоилась, хватает ли мне рецептов для моих кулинарных программ. Как бы она вообще меня воспитывала без телефона – ума не приложу. И я, и брат с сестрой твердо знали: задержался где угодно после 22.00 – позвони маме, скажи, что живой, если не поверит – дай честное слово. Не позвонишь – тебе же хуже, придешь домой, тут-то тебя и начнут спрашивать, где же ты был, если в милицию, «Скорую», все больницы и морги звонили, а тебя там нет? Не дай Бог международные звонки подешевеют, так она и в Одессу каждый день будет звонить, а не только через день, как сейчас… Впрочем, уже понятно, что сопротивление бесполезно – проще расслабиться и получать удовольствие. Например, от продиктованного по телефону рецепта.

Идея этого салатика где-то такая же, как у предыдущего – орехи, майонез, зелень, сухофрукты. Но вместо чернослива туда идет чашка мы того и просушенного изюма. А основа его – обжаренное в небольшом количестве масла куриное филе, нарезанное кубиками, где-то полкило на ту же дозу орехов, зелени и майонеза, как и в предыдущем случае. Смешать, уложить, подать – то есть работы в сущности никакой.

Ничего не проверенного лично я другим не советую. Так что и тут сразу же сбегал на угол за недостающими ингредиентами и приступил. Филе даже не импортное – свое родное, днепропетровское, а то, что цены импортные, так это надо же объяснить ридному уряду (родному правительству), что большие налоги все равно собрать нельзя, а как это сделать? Порезал, поджарил, орехов ножиком порезал, а потом еще толкушкой пода вил, майонез открыл, изюму помыл, зелени накрошил меленько-

меленько – и как смешивать начал, даже глаза прикрыл. Мешаю и думаю, как там папино здоровье, идут ли дела у брата на его новой работе, как ладит моя совершенно одесская сестра с моей же совершенно американизировавшейся племянницей, да и мало ли о чем… Вроде все не так плохо: ОВИРа больше нет, телефон и Интернет есть, билет до Америки купить нетрудно, были бы деньги, американский ОВИР теперь хуже нашего, но и с ним договориться можно – почему же грустно-то как? Мамины салатики… На них я вырос, и вроде бы не такой уж плохой получился. Попробуйте и вы!

МАСЕДУАН

Слышал я об этом блюде много, еще с детства, обычно в весьма ироническом тоне типа «может, тебе еще маседуан из бананов подать?». Так что сначала я думал, что это такая специальная гадость из бананов с горчицей, жгучим перцем и хозяйственным мылом, которым насильно кормят совсем уж непослушных детей. Переводить в те времена на такой ужас не вероятно деликатесные бананы, которые продавались в Одессе раза три-четыре в году, когда банановоз в порту уже разгрузили, а железно дорожных вагонов увезти их немедленно в Москву не хватало, мне казалось варварством и изощренной жестокостью. Кто тогда мог знать, что бананы по всему миру дешевле яблок и есть круглый год – как и у нас сейчас? Просто не верилось, что палач трудового народа Латинской Америки «Юнайтед фрут компани» способна на такие цены – и вообще на что угодно, кроме устраивания пронунсиаменто и клеветы на надежду всех тамошних обездоленных Фиделя Кастро. Это было моим первым маседуановым заблуждением.

Со вторым – несколько сложней. Что это вообще значит – маседуан? Один знакомый, хорошо владеющий французским, объяснил, что все очень просто. «Маседуан» по-французски – македонский. В общем, македонское блюдо. А что там вообще едят в этой Македонии? Не было с легкой руки римлян такой страны две тысячи лет, а теперь снова есть. Не она одна такая – Израиля не было примерно столько же, а вот, пожалуйста. Что поделать – новый феодализм наступает, еще Бердяев писал об этом. Я уже даже привык как-то: появится завтра на карте, скажем, Галиция или Чичен-Ица – совершенно не удивлюсь. Но вот о кулинарных вкусах македонцев я знал только одно – что с легкой руки повара по имени Александр они полмира проглотили, да переварить не смогли. И еще: откуда в Македонии бананы? Они, как в Индии сахар впервые увидели, долго от удивления в себя приходили – сладкий камень! подумать только! Так что о маседуане представление у меня было несколько туманное.

Не было бы с маседуаном счастья, да несчастье помогло. Сижу в гостях у московской приятельницы, а у нее двенадцатилетняя дочка закапризничала. Не ест третий день, то ли с мамой поругалась, то ли фигуру бережет. И то и другое глупо – насчет фигуры, так куда там Твигги, а с мамой ругаться глупо по определению. Глупее может быть только одно – в ответ на это орать: «А ну ешь сейчас же!» Уговорить женщину, даже

двенадцатилетнюю, всегда проще, чем заставить. Я ей и то, и это предлагаю – «Не хочу, не буду не стану» и все тут. – «А маседуан хочешь?» – спрашиваю. Внезапно получаю ответ «Хочу». Не спрашивать же у нее, что это такое? Уверенно говорю «Сейчас», вру какую-то совершеннейшую жуть о том, что Александр Македонский потому и стал такой знаменитый, умный и сильный, что ел маседуан по первой же просьбе Аристотеля и никогда не капризничал, и бегу в ближайший универсам, по дороге соображая, что же я, собственно, буду готовить.

Одно я знал совершенно твердо: маседуан – это смесь самых разных фруктов. Вроде бы в фруктовом же пюре, а может, и нет. Чего бы туда для нежности добавить – сливок, что ли? В общем, покупаю три больших яблока, четыре банана, два киви, штуки четыре мелких мандаринок, персик, нектарину, двести граммов клюквы в сахаре. Добавляю двухсотграммовый пакетик сухофруктов – инжир, цукаты, еще что-то, поди разбери. Сливок нет – беру пакетик топленого молока, ароматизированного ванилью. По дороге напряженно думаю – что же они, македонцы, могли с этим делать? Если от персов научились – варили что-то вроде компота, там же родина всяких шербетов. Если местное – скорее всего, просто резали кусочками и смешивали, да и какой толк от вареных киви? Тем паче не было киви у Александра Македонского – это вообще раскормленный новозеландскими селекционерами до неприличия крыжовник-переросток, положу уж, раз купил. На то, что продавщица, получив такой неудобный заказ, не обматерила, а все аккуратненько взвесила, поулыбалась и пригласила заходить почаще, уже даже внимания не обращаю, привык. А зря – не мешает вспоминать этот же прилавок таким же январским днем лет 10-15 назад, особенно перед выборами.

Дома чищу два яблока и два банана, режу на кусочки, удаляю из яблок семечки, и бросаю вариться в небольшом количестве воды. Пока варится – режу на кусочки все, что осталось, мандаринки просто делю на дольки, они и так маленькие. Сварилось все до мягкости чрезвычайно быстро, минут за 5-10, уже и не помню – сами легко увидите. Дальше все просто. Вареные фрукты положил в красивую кастрюльку и сбил миксером в не очень густое пюре, потихонечку долив стакан молочка с ванилью. Вы сыпал туда все остальное, размешал и пригласил всех к столу. Надежда была в основном на кулинарный принцип, сформулированный моей первой тещей. На всяческие восторги типа «Как вкусно, Дора Борисовна!» она обычно отвечала одно и то же: «А что я сюда клала невкусного?». Вроде и я этого правила не нарушал…

Результаты превзошли все ожидания. Все присутствующие

стрескали свои порции практически мгновенно и попросили добавку, даже малолетняя голодающая, да что там – даже я! Выскребая из кастрюли остатки, твердо решил найти в кулинарных книгах, а как же готовят настоящий маседуан. Все-таки интересно, что же я напутал?

Результаты превзошли всякие ожидания – напутал я даже со страной. Блюдо это, оказывается, французское, а к Македонии, тем паче древней, имеет не больше отношения, чем прославленная Владимиром Богомоловым стрельба по-македонски (как стрелять из двух луков сразу – совершенно непонятно). Оказывается, французы называли macedonie все пестрое и разнообразное, и блюдо это вообще французское. Вот тебе и Александр Великий! Но это еще не все. Блюдо это холодное (я тоже подумал, не поставить ли смесь в холодильник, да уж больно аппетитно выглядела – не утерпел). Кроме овощного пюре, основой ему служит еще и пломбир. Этого я не знал. А вот относительно выбора фруктов сам не пойму, ошибся я или нет. С одной стороны, что положишь, то положишь – строгих рецептов маседуана сотни и тысячи, что само собой как-то их обессмысливает. А с другой стороны, велено класть только фрукты данного сезона, и без сушеных. А что они могли еще посоветовать, когда это правило и нарушить было нельзя, ибо если фрукту не сезон, то и нет его? Раз я купил этот фрукт в магазине – значит, ему сейчас сезон. Помните, как Жванецкий говорил: «Когда в Нью-Йорке появляется клубника? – В шесть утра». Так что с шести утра что купите, тому и сезон, а ночью спать надо, а не маседуан готовить.

Есть ли общие правила относительно фруктов? Экспериментальным путем кое-что выяснено. Кожицу срезать, семечки выбрасывать. Разве что виноград можно не чистить, хотя кулинарные книги проклятых буржуев робко заикаются и об этом. Число разных фруктов – не меньше шести-семи, а дальше все в ваших руках, чем больше, тем лучше. Обязательно три-четыре фрукта сочных (ананас, виноград, киви, арбуз) и один-два кисленьких (клюква, крыжовник, смородина, зернышки граната. Сухофрукты класть не велено, но как по мне, немного резаного инжира, изюма и цукатов только все украсило. Добавлять орехи пока не пробовал, но очень хочется. Если кто-то решится – напишите, как вышло. И еще одна рекомендация – все кусочки примерно одного размера, например, с самую маленькую ягодку. Но не принимайте ее слишком уж всерьез, а то маседуан из арбуза, дыни, манго, грейпфрутов и алмаатинского апорта будет выглядеть весьма своеобразно.

Про пряности сказано, что с ванилью я угадал, а можно и с

корицей. Но чуть-чуть – чтоб не перебить все прочие запахи и вкусы. Часть резаных фруктов перемешивается с фруктовым пюре (яблоко, груша, банан, противопоказанием для добавления их туда же не является), а часть – с пломбиром. Укладывается в вазу слоями и хорошенько охлаждается. Фрукты варить рекомендовано в сахарном сиропе, по мне – больно приторно выйдет. Но попробовать можно. А сверху можно украсить хоть взбитыми сливками, хоть цукатами, хоть более крупными дольками фруктов посочнее. Зеленью посыпать не стоит. Я где-то рассуждал о том, что зеленью посыпают практически все – так вот, маседуан не надо. И перчить не надо тоже. И так очень вкусно.

Ну и напоследок о национальной принадлежности блюда. Обидно как-то за Македонию. У французов этих национальных блюд упаришься считать, а у бедной Македонии вообще ничего своего, кроме землетрясений и очень проблемных соседей. Вот греки даже протестуют против названия «Македония» – все македонское, мол, теперь наше, называйтесь как-то по-другому. И не стыдно так крохоборничать стране, в которой, согласно Чехову, вообще все есть! Так что обращаюсь к французам с призывом – уступите уж македонцам маседуан, у вас и так всего много.

МИДИИ

Практически каждый одессит впервые попробовал это блюдо, будучи не при галстуке. Точнее – в плавках, в крайнем случае – в купальнике. На четыре куска ракушечника ставился железный лист, под ним разводился костерок из собранного на пляже мусора и сухих веток, а потом на разогретый лист бросали крупные мидии. Свежевыловленные, только что из моря. Собственноручно отодранные от камня на дне – так что бросалось непременно поцарапанными руками. Открывшаяся мидия считалась готовой. Но недолго – ее съедали практически сразу. Ни один дегустатор не объяснит, почему это было так вкусно. Во-первых, потому что в их среде не принято что-либо дегустировать на пляже в плавках, а во-вторых, потому что дегустаторы редко бывают в том возрасте и состоянии духа, в котором жарят мидии на раскаленном листе прямо на пляже.

Каюсь, было дело – ели мы их и сырыми. Больше не буду, ибо многие знания несут многие печали. Теперь уже не забыть, что мидии – наши благодетели. Человек вообще такое существо, что своего благодетеля съест даже с большим удовольствием. Но тут дело в конкретном благодеянии. Мидии ведь очищают воду, вбирая всякую гадость из нее, воды, пря мо в себя. Кто-то подсчитал, что одна мидия собирает всю дрянь из 50 тонн воды и в себе содержит. То есть съесть одну мидию – это все равно, что выпить столько воды, что для здоровья не так уж полезно.

Кто в ужасе отложил статью и побежал выбрасывать мидии из холодильника – я не виноват. А остальным скажу, что просто прогревать их надо. Варить, жарить или тушить – и все в порядке. Мороженых мидий западного происхождения всюду завались. Там абы что есть не станут – в крайнем случае нам продадут. На рыбном базарчике у Привоза мидии продают уже чищеными и вареными. Безопасно ли их есть – спросите что-нибудь полегче. Сам ем, но ручаться за других не стану. Тем паче в сезон можно и самому наловить. Не около порта, конечно, и пока не построили нефтяной терминал. Маска, ласты, для желающих – трубка, в левую руку – мелкая авоська, за резинку, туго завязанную на левой щиколотке – ножик, что руки не подрать окончательно, и вперед! С песка не поднимать, только отрывать от камней, брать только крупные – не короче спичечного коробка. Если таких нет – плывите дальше, ныряйте глубже и подумайте, кто и зачем их оборвал до вас. Еще Паустовский во «Времени больших ожиданий» пишет, что в гражданскую войну народ только ими и спасался от голодухи. Полезное сведение, однако. Как раз кстати.

Мидия куда-то годна только плотно закрытая. Открывшиеся хоть чуть-чуть сразу выбросьте – отрава! А что делать дальше – есть две школы. Романтическая – подавать прямо в ракушках. Их классическое блюдо, помимо уже упомянутых мидий на листе – плов из мидий. Испанцы называют такую еду паэлья, так аппетитнее выходит. Плов как плов (см. N 4 этого же журнала), только без мяса. Вместо него кладут мидии прямо в ракушках, желательно хорошо вымытые. Как не моешь, хоть с порошком «Тайд» – все равно блюдо малость хрустит на зубах. Мидий должно быть штук по 6-7 на порцию. Не забудьте подать к столу большую кастрюлю для обглоданных ракушек.

Прагматики же, в отличие от романтиков, сознают, что никакой лишней пикантности во вкусе от ракушек не будет. Поэтому от них избавляются сразу. Делается это просто: три минуты в кипятке – и мидии раскрылись. Этическую сторону такой смерти бедных моллюсков оставляю специалистам по варке раков. Если очень жалко мидий – можете сначала их пристрелить. Но после кипятка они прекрасно вылущиваются из раковин. Неплохо поставить на эту работу всех участников намечающейся трапезы – возникает ощущение сопричастности и получатся гораздо быстрее. Как будете чистить – старайтесь удалять водоросли и жесткие биссусные нити, которыми они и прикрепляются к камням так, что не отдерешь (сами пони маете, что варятся и жуются эти нити плохо). Если купили буржуйских мороженых мидий – этот этап отпадает, трудолюбивые буржуи все за вас сделали.

А вот с этим полуфабрикатом, предварительно отварив его минут пять, можно делать массу забавного. Можно просто залить их майонезом (на полулитровую банку мидий – баночка майонеза), поставить на час в холодильник, если терпения хватит, и подавать гостям любого уровня. Можно замариновать в слабом виноградном или яблочном уксусе, добавив перца и лаврушки. Поставите в холодильник на сутки, а потом подаете к водочке вместо грибков. Можно потушить их в растительном масле на сковородочке, а отдельно приготовить соус и отварить рис. Как по мне, к мидиям особо хороши два соуса. Горчичный – поджарить муки до светло-коричневого тона на чистой сковороде, потом добавить масла и обжарить в этом всем мелкорубленого лучку, потом добавить туда две столовые ложки сметаны – лучше заводской, чтоб не надо было разводить водой, и чайную ложку горчицы. Как побулькает минуты три, будет готово. И томатный – тот же мелконарезанный лук обжарить в казанке, потом покидать туда нарубленных помидор штучек этак парочку на одну луковицу, посолить, по перчить и подержать на огне минут

десять, до некоторого загустения и соответствующего запаха. Подавать лучше не отдельно, а уже смешав мидии с рисом и соусом, да еще и подержав под крышкой минуты три, чтоб пропиталось. Можно и не под крышкой – просто медленно перемешивать ложкой в казане на глазах у гостей до легкого раздражения вышеупомянутых вашей неторопливостью. Для аппетита.

А для парад-алле есть мидии в вине с овощами. Овощей вдвое больше чем мидий, а конкретно – равные количества морковки, лука и сельдерея. Чистим, режем, припускаем в масле – чуть-чуть, чтоб лук малость потемнел, а морковка размягчилась. Тут кладете мидии, заливаете белым вином, добавляете перца, только не красного, каких-то травок по вкусу – тимьяна, что ли, в общем, решайте сами. Не передержите на огне! Пять минут – и все дошло. Подаете горячим, с холодным вином, только не тем же, в котором тушили, и белым хлебушком, посыпав нарезанной зеленью и держась очень важно. Пусть гости сознают, что блюдо парадное и редкое, тем более что так оно и есть. А зря! Мидии малокалорийны, богаты микроэлементами, полезны при любой нагрузке – и умственной, и физической. А самое главное – они пахнут Одессой. В любом виде, в любой компании, в любом Питере, Чикаго и Петах-Тикве. Морем, пляжем, юностью, здоровьем, ощущением, что все прекрасно, а завтра будет еще лучше. Есть ли другая такая еда?

ФАСОЛЕВЫЙ СУП ПО-МОЛДАВСКИ
Молдова

Здравствуйте! Хорошее, конечно, дело – кулинарные путешествия по далеким экзотическим странам. Но совсем недурно и вернуться, хотя бы и не выходя с кухни, в места, где любил бывать, которые хорошо знал и до сих пор не можешь забыть, хотя и понимаешь, как сильно там все изменилось. Как это все близко от моей родной Одессы – рукой подать, три часа и три рубля до столицы было еще совсем недавно. А сейчас только на пограничном переходе автобус час простоит, да и не один там теперь переход. И не только страна стала дальше – толковые и талантливые люди оттуда теперь кто где – от России до США, не говоря уже об Израиле. Сколько раз я проезжал на автобусе всю эту страну с юга на север и обратно – не перечесть. Молдавия, соседка наша дорогая, как там у вас сейчас?

Каждое мое путешествие из Одессы в самый северный райцентр Молдовы Бричаны было в чем-то и кулинарным. Иначе не выходило – дороги десять часов, загнешься, не поевши. С утра перекусить дома и на автовокзал, а через три с половиной часа уже Кишинев. Автовокзал рядом с рынком и в двух шагах от великолепного фирменного кафе «Золотой початок», главная специальность которого – мамалыга. С брынзой, со шкварками, с чем угодно. Лучше всего – и с брынзой, и с шкварками. Если ехал в Кишинев с вечера, чтоб заночевать у друзей и выехать в Бричаны утром, непременно завтракал там, выстаивая очередь, и только тогда уезжал, а если вот так, как говорил, из Одессы с утра – только и успевал слопать изумительные жареные колбаски кэрнэцай, жареные на гратаре (на решетке то есть) и заодно забежать в пару-тройку книжных магазинов, ибо еще недавно из Молдавии книги вывозили мешками, а от того, что лежало там на полках, какого-нибудь московского книголюба просто мог прихватить кондратий. В Оргееве автобус стоит пять минут – только успеешь добежать до книжного магазина, зато он там такой, что в Кишиневе не снилось. Кроме того, не доезжая Бельц, шофер сам остановит около придорожного кафе и не уедет, пока я не съем костицу – изумительный кусок жареной свинины на косточке, и к ней салат по-молдавски, просто мытые помидорка и перчик, чищеные огурчик и луковка, кусочки брынзы и масла – сам режь, мешай и ешь. В Бельцах книжный магазин еще роскошнее оргеевского, но можно успеть прихватить в кафе фантастические жареные гогошары (это такие сладкие перцы, но

не длинные, а круглые, вроде ротунды), салатик из вареной давленой фасоли с чесночком и плэчинту с брынзой, а в сезон похлебать из квасной бочки муст – виноградный сок, еще не успевший сбродить в знаменитое молдавское вино…

А уж в самих Бричанах – это долго рассказывать. Через этот захолустный райцентр в 1980 году прошла трасса олимпийского огня, и ту улицу, по которой должны были его нести, отстроили на все отпущенные капиталовложения, а шагнешь в сторону – и ты уже в глуши. Пытаясь объяснить приятельнице, что же такое Бричаны, я в одном письме пришел к фразе: «Пример диалектического перехода от еврейского местечка к молдавскому селу, минуя капитализм». Тамошний ресторанчик и три кафе в стиле незабываемого железобетонного брежневского модерна существенно скрашивали мне пребывание вдали от дома. О книжном же магазине просто не скажу больше ни слова – все равно никто не поверит.

Мало ли чем можно вспомнить то время, когда моей стране еще нужны были инженеры и я работал по приобретенной в вузе специальности, а не где возьмут… Сооружу-ка я фасолевый супчик – в чем в Молдове всегда знали толк, так это в фасоли. Замочил еще вчера целых два стакана, она, как положено, разбухла минимум вдвое – мало не покажется. Да и нельзя этого супчика готовить мало: свежий он один, чуть настоявшийся – уже совершенно другой, и вкусен в каждой из этих ипостасей, да добавки, как попросят, дай, да сосед зайдет: «Чем это так вкусно пах нет?» – что ж, я ему тарелки супа не налью? Все беды всех стран начинаются с того, что соседу не наливают тарелки супа.

А начнем мы с того, что отварим в воде продукт, в принципе уже готовый, совершенно пригодный к употреблению – этот кусочек копченой грудинки, граммов на триста. Бобовые и копчености – братья навек. Это вам не кишиневец с тираспольцем, которые столетиями жили рядом и прекрасно понимали друг друга, а потом началось такое, что и писать не хочется… Из эпизодов малость повеселей вспомню разве историю о том, как какой-то молдавский сахарный завод направил письмо на таллинский завод «Ильмарине», где по всему СССР только и делали точные и надежные индукционные расходомеры. А из чувства национального самосознания написал его по-молдавски (простите, по-румынски – действительно, язык практически один и тот же), да еще и латиницей, наверное, чтоб эстонцы лучше поняли. Горячие эстонские парни, не долго думая, направили им ответ по всей форме. Естественно, по-эстонски. Молдаване не получили расходомера, эстонцы – денег, зато какой триумф вышеупомянутого само сознания! Все, молчу, грудинка

доварилась. Выйму, порежу и отложу – неча ей развариваться. А в отвар бухну замоченной фасоли и пусть себе варится.

Пока фасоль доходит, брошу на сковородку сальца пару кусочков и, как растопится, отпассерую на нем резаный корешок петрушки, большую луковицу и натертую на терке морковку или даже парочку. Зелени нарежу отдельно – это прямо в кипящий супчик, уже за пару минут до его полно го истребления.

А теперь такой вот любопытный момент. Молдавские и румынские супы издавна варятся не на воде, а на кислых жидкостях. Знаменитый румынский барш – квас из пшеничных отрубей, молочная сыворотка – сырбушка, да мало ли что? В наших условиях проще всего не запаривать отруби, а использовать такой хорошо нам знакомый и родной подкислитель, как квас. Можно даже обычный питьевой, хотя он, конечно, сладковат. Кислым окрошечным квасом у нас не торгуют, самим делать надо, самое простое – поставить покупной квас утром на освещенный солнцем подоконник и так продержать до вечера, а потом – опять в холодильник. Возьмите существенно больше, чем нужно в суп, все равно же не удержитесь, нальете себе кружечку, а потом другую… лучше уж сразу перестраховаться, чем в последний момент бежать за новой бутылкой. И вот такого кваску, три стакана, добавьте в этот суп, для кислоты и пикантности. Вместе с пассерованными кореньями. Теперь о специях. Подумайте о черном перце, не злоупотребляйте травами – лучше выберите одну, но ту самую. По-моему, фасоль любит душицу. А вы? Если у вас с фасолью вкусы совпадают – тог да порядок. Ну и посолите, но не очень – недосол, как известно, на столе.

Поварите еще минут 15 и хватит. Можно подавать, все равно он и на плите смотрится, и с огня пахнет – чего себя тормозить? Прямо в тарелку – зелени и нарезанной отваренной грудинки. Чем его запить? Конечно, хорошо бы молдавским вином. Можно было бы домашним, которое в подвалах у селян обычно мерилось на тонны, так и говорили – в этом году три тонны вина заложил. А можно было, как в одной из сценок одесского КВН говорилось, потерпеть и «Фетяску» – кисленькую и холодную. А настоящим шедевром молдавского виноделия по части сухих вин был несравненный сухой мускат. Поскольку стоил он 87 копеек бутылка, возил я его исключительно ящиками. Подавляющее большинство дорогущих французских сухих вин, испробованных мною в наши рыночные времена, ему в подметки не годились. Больше не вожу, отвозился после того, как в 90-м автобус Бельцы-Одесса остановило около сотни небритых, несчастных и намерзшихся людей с охотничьими ружьями и начала обыскивать

багаж на предмет нелегального провоза оружия в Приднестровье. Я оказался подозрительнее всех. Во-первых, вез две коробки дискет с программами для заводских ЭВМ – их и брали-то с осторожностью, шепча друг другу: «Эксплозив», взрывчатка то есть. Но тут я смог уговорить их, что не взорвутся. А вот с сумкой, набитой книгами, было хуже – на любое мое слово мне ора ли: «Ты не имеешь права вывозить наши книги!». Не спрашивать же их, почему же эти книги никто не покупал, и почему они не берегут от вывоза литературу на милом их сердцу родном языке (жалобный скулеж писателей-фронтистов, что вот с русским языком покончили, а их книг все равно не покупают и даже даром не берут, что несознательному народу так просто не пройдет, я еще успел застать в газетах эпохи перестройки). В общем, меня схватили за руку и поволокли вместе с сумкой к их начальнику. У меня хватило ума не сопротивляться и спокойно заверить его в том, что мои дискеты не взорвутся, а при покупке книг паспорта у меня не спрашивали. Он выслушал меня и сказал: «Отпустите его немедленно, если бы от нас только книжки возили, мы бы горя не знали». Умный и приличный человек… Что он там делал? Отпустили, даже сумку обратно доволокли, и вообще, кроме красивой заграничной авторучки, ничего не пропало. Но вина из Молдовы больше не вожу. Даже «Негру де пуркарь», которое, по слухам, жалует лично Елизавета II Английская. Оно бы к супу еще уместней – красное к мясу, белое к рыбе, но тут я никогда не был таким уж пуристом.

Вот один совет дам, хотя, боюсь, мало кто поверит. Разбавляйте вино холодной минералкой, лучше без газа, и очень сильно – минимум один к трем, а то и один к четырем. У хорошего вина именно так выявятся все вкусовые оттенки, да и выпить такой смеси можно сколько угодно, не опасаясь последствий. Ведь не станете? Ну и зря! Скифы вы после этого, как сказал бы любой древний грек, ибо у них пить неразбавленное вино считалось не только алкоголизмом, но и бескультурьем. Спартанцы специально поили рабов неразбавленным вином, а потом водили по Спарте, чтоб дети видели, что от этого бывает. Но мне вина сейчас нельзя – все-таки, во-первых, я при исполнении, а во-вторых, за рекламу алкогольных напитков самому Ворошилову влетело, а уж что мне будет – поду мать страшно! Выпью-ка я с этим супчиком что-нибудь не хуже вина, а это значит – воду «Куяльник», например, «Куяльник-яблоко» – в честь знаменитых пальметтных яблочных садов на трассе Одесса-Кишинев. Вспомнилась, кстати, история и о них. Технологию купили у итальянцев и сразу начали усовершенствовать, заменив сорта на более урожайные. А у тех,

которые итальянцы сажать велели, вредители были антагонистами, друг другу жить не давали без всяких химикатов. Так что прибавку к урожайности размножившиеся вредители съели, и не только ее. В общем, хотели, как лучше, а получилось, как всегда. Не сегодняшних дней это изобретение. Так что похлебаем чуть-чуть супчика и зальем его «Куяльником-яблоко». Приятного всем аппетита!

МУСАКА
Левант

Вы помните времена, когда не было мяса? Я – не помню. Жалобы на отсутствие мяса и анекдоты по этому поводу (см. эпиграф) – помню прекрасно. А чтоб мяса не было – не помню. Не было в магазинах, не было у тех, кто победнее (как и сейчас), а на рынке – было, в тех же магазинах «через заднее крыльцо» – было, даже на столах у большинства моих знакомых – было. Чуть ли не чаще, чем нынче. Всегда был один-единственный настоящий дефицит – деньги. В те времена можно было хоть утешать себя тем, что при коммунизме денег не будет вообще. А сейчас? Тем, что если еще некоторое время не платить зарплаты учителям, коммунизм у нас обязательно наступит? Не успокаивает как-то… Тем паче – мяса все-таки хотца. Привыкли, знаете ли.

И правильно, без мяса нехорошо выходит. Вот только что я писал о жарком – так разве это просто еда? Жаркое – оно и для насыщения, и для наслаждения, и для отдыха от повседневных дел (это когда готовишь), а самое главное – для создания чувства уверенности, стабильности и покоя. Дома есть еда, калорийная, сытная и вкусная (о полезности мяса с картошкой мнения разные, но, если по-моему, даже просто положительные эмоции стоят небольшого отклонения от последних научных достижений), вы показали себя настоящим мужчиной – выследили добычу, настигли, убили и разделали (ну, не сами – а какая разница). Накормили себя, свою женщину, своих отпрысков и своих стариков. Это совершенно необходимое для мужчины чувство – ощущать, что ты кого-то кормишь. Иначе какой же ты мужчина? Так, самец… Заработай, добудь, приготовь и угости – ни какой феминизм тебя от этого не освобождает.

Есть гораздо более парадный вариант тушеного мяса, чем жаркое, хотя и готовится он несколько сложней. Сказано диетологами, что мясо нужно есть с овощами – значит, будем с овощами. А в число овощей включим и картошку – для компромисса. Но в дело пойдут и морковка, и лук, и помидоры, и сладкий перец, и баклажаны. Это практически оптимальный набор – замена баклажанов кабачками скорее ухудшит дело, о сельдерее подумайте сами, свекла явно не отсюда, а много ли еще овощей вы вспомните, не залезая в справочник? Чеснок и зелень – отдельно.

Лук возьмем красивый, без черных точек – ворот для омерзительной луковой мухи. Лучше брать такой фиолетовый,

жгучий и едкий. На килограмм мяса – три хороших луковицы. Морковочка не должна быть на срезе белесой – это уже не морковка, а корнеплод какой-то. Возьмем четыре штуки. Хватит трех, но вы же все равно не удержитесь и схрумаете одну, когда почистите. И правильно – нельзя отказывать себе в маленьких удовольствиях. Четыре помидорки – это если красные. Есть огромные желтые помидоры, очень вкусные, но несколько непривычные с виду – этих и двух хватит. Меньше нельзя, а больше можно – помидоры тут должны чувствоваться непременно. Со сладким перцем вообще просто – на одну помидорку один перчик, это почти непреложный закон. Два средних баклажана, желательно полностью темно-фиолетовые – прозелень говорит о том, что им бы еще расти и расти, а вот изверги сорвали во цвете лет, так мы их сей час за это отравим… Набор зелени стандартен. В принципе хватит петрушки и укропа, очень не помешает киндза и сельдерей, а вот базилик уже резковат, кресс-салат никакой, черемша не отсюда, а эстрагон все равно не достанете. А чеснок – он чеснок и есть. Четыре-пять зубчиков. Для чеснокофобов можно и без него. А мне вот нравится.

Хотя мясо сюда идет говяжье, готовить эту штуку лучше всего в утятнице. Сначала все порежем. Лук – помельче, морковку – кружочками, помидоры – как для салата, сладкий перец – соломкой, баклажаны – кубиками, мясо и картошку – как было сказано раньше. Нальем на дно утятницы постного масла на полпальца. Как раскалится – сыпем туда морковку и лук, а потом пассеруем в этом масле, изредка помешивая. После окончания этой процедуры начинается мелкоблочное строительство. Закроем эту смесь мясом – ровным, но тонким слоем, чтоб ее было почти не видно. Мясо закрываем картошкой, картошку – перцем, перец – баклажанами, баклажаны – помидорами. Должно получиться примерно пол-емкости. И вот тогда, чтоб объемы зря не простаивали, укладываем опять сверху слой лука, потом слой морковки, далее – слой мяса, картошки, перца, баклажан и помидор… На этом утятница обычно кончается. Кончается и работа. Долил водой, посолил, поперчил, зерен пять-шесть душистого перца с трудом откопал из той банки, куда положил его сдуру в прошлом году (ведь не надписал! А кто сомневался?), закрыл крышкой и оставил доходить на малом огне – это минут сорок, до часа.

Уже перед самой подачей можно для любителей выдавить туда давил кой пару долек чеснока и посыпать рубленой зеленью. Накладывать на тарелки так, чтоб со всех слоев по чуть-чуть, и обязательно побольше подливки. Для тех, кому подливки будет

мало, можно сверху ложечку сметанки или даже майонеза – правда, жалко цвет подливки портить, такой темно-янтарный. Узоры на уже очищенной тарелке после того, как вы соскребаете с нее остатки подливки корочкой белого батона, никакому Кандинскому не снились. Просящим добавочки больше половины нормальной порции не давать – блюдо достаточно сытное, с разгону проскочит незаметно, а потом этот обжора ведь почувствует, что переел, и виноваты будете именно вы.

Перенял я это блюдо у московской тетушки, пробовал и в семье школьного товарища. В кулинарных книгах нечто подобное считается блюдом дунайской кухни (болгарская, молдавская, румынская) и называется мусака. В одесскую кулинарию можно зачислять без особых натяжек. Мало, что ли, на Одещине болгарских сел? А в городе даже Молдаванка имеется… Наше это блюдо! Хотя бы потому, что по качеству оно вполне этого заслуживает. Что хорошее, то наше. Уж во всяком случае, Одессе не чужое. Так было, и рано или поздно будет снова.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ
Германия

Сегодня мы совершим путешествие с кастрюлей наперевес в страну, с которой у нас связаны далеко не только кулинарные ассоциации. Их тоже хватает – чуть вспомнишь о немце, сразу же добавишь о перце и колбасе. Да вот, к сожалению, не только пиво и сосиски приходили к нам из тех краев. Еще помню детство, когда в каждой игре в войнушку был один главный вопрос – кто за наших, а кто за немцев. Раз немец – значит, не наш. Слава Богу, прошло то время. Сложно оставаться свирепей и мстительней Сталина, теоретически признававшего, что дети за отцов не отвечают (о практике умолчим – кстати, во сколько раз больше немецкие суды осудили гитлеровских палачей, чем советские – сталинских? то-то…). Можно спокойно и без ненужных эмоций говорить о Бахе и Шуберте, Кохе и Дизеле, Кельнском соборе, который начали строить в XIII веке, а закончили в аккурат к отмене у нас крепостного права, чернильном пятне на стене кельи Лютера, прекрасной Уте и бамбергском всаднике, слушать на здоровье Вагнера, если нравится – мне, вот например, очень нравится – и не думать, как посмотрит на это государство. А на то, что Вагнер был скандалист хуже Россини и антисемит почище Чайковского, мне наплевать, потому что плохое в людях умирает вместе с ними, а хорошее мы оставляем себе. И о немецкой кухне мы можем говорить спокойно и, спасибо немецким ресторанам и пивным, с большим знанием дела. Хотя, конечно, и Твардовский прав: «Но все же, все же, все же…» Ну и что? Немцы искренне покаялись, по-настоящему исправились и получили заслуженную награду – благополучие, процветание и уверенность в будущем. Может, и у нас выйдет? Тоже есть за что просить прощения у Бога и людей… Так что вспомним на секундочку, что такое нацизм и к чему он ведет предавшуюся ему страну – никому не помешает – и прошу к столу!

В моей семье это было стандартным, любимым блюдом. И закуска, и гарнир, и отдельная еда – подал и готов завтрак, особенно, учитывая происхождение, с горячей сосиской или куском колбасы, готовится просто, сразу на несколько дней, если хотите, стоит себе в холодильнике и есть не просит, напротив того – само дает… Блюдо простое до неприличия, но вот совершенно не приедающееся еще и потому, что имеет массу вариантов. Вот так сегодня и будем готовить – и такого, и такого,

и этакого, и все это практически в рамках одной-единственной кулинарной идеи – картофельного салата.

Для этой идеи стоит заранее отварить казанок картошки в мундире, немцы говорят еще эффектней – in Feldgrau, в полевой серой форме, на поминая о том, что мундир явно не парадный и перед подачей на стол снимается. Жаль – витамины в основном под кожурой и живут, да делать нечего. Слава Богу, уже дали картошке остыть, потому что чистить и резать горячую – не так уж удобно, раскрошится и будет не салат, а пюре. Не жалейте картофеля – вот вроде и не так много в нем витамина С, а обычно поставляет нам значительную часть его суточного рациона, потому что картофеля мы едим больше, чем апельсинов. И не напрасно – картофельный белок туберин усваивается полностью, ибо предельно близок по своему составу к нашему, человеческому белку. Режем его довольно меленько. К этой работе неплохо подключать детей, уже с раннего возраста – пусть привыкают помогать. И не говорите мне: «Ребенок порежется!» – вот если прятать от него ножи и не объяснить, как ими пользоваться, порежется обязательно. Мой Гоша придет так на кухню и просит: «Папа, чем тебе помочь?» И сказать ему, что немешанием и непутанием под ногами он поможет мне больше всего, у меня язык не поворачивается. Пусть лучше порежет пару картофелин. Не обеднею. Лет через парочку, надеюсь, это даже себя окупит. нарезав, сбрасываем результаты наших трудов в большую миску – в ней-то все и произойдет.

Вторая обязательная часть этого салата – соленые огурцы. Я экспериментировал с заменой огурцов на кислую капусту и помидоры. С помидорами выходит грубо и вульгарно, с капустой – в принципе съедобно, но это другое блюдо. На четыре-пять средних картофелин – один средний огурчик. Режем его точно так же, как картошку, или даже помельче, и тоже – в миску. В салат – не на стол, годится и большой огурец, и не такой красивый, и чуть помягче, чем положено – лишь бы бочкой не припахивал, это проверяйте сразу, еще лучше – при покупке. Еще лучше было бы, чтоб это делал тот, кто их продает, но это уже чересчур, если бы началось – я бы перепугался, не случилось ли чего? Итак, картошка и огурцы. Что же третье?

А третье, как всегда – лук. На средний огурчик – маленькую луковицу. Хотя это салат, но тут лук можно и не салатный – берите поострей, режьте помельче. Сколько я о луке не говорил, каждый раз вспоминается все новое и новое. Слыхали ль вы, например, что лук используют для борьбы с опьянением? Вот цитата из книги Дерикера, изданной в 1866 году: «Если лук съесть после крепкой водки, уничтожается ее действие, если

съесть вперед – можно безопасно пить ее хоть стаканами». Не знаю, не уверен, но уже пахнет-то изо рта точно иначе…

А вот теперь начинаются варианты. Разделим-ка все содержимое этой здоровенной миски на четыре части и каждую заправим по-своему. Чтоб не было так скучно. Будет не один салат, а четыре разных, и все – один другого вкуснее. Как сама Германия – саксонцы говорят по-саксонски, баварцы по-баварски, а основа одна.

К первой четвертушке дорежем пару вареных морковок. Выбирайте по короче и потолще. Когда бабушка на базаре показывала мне правильную морковку и говорила: «Вот, Боренька, видишь – это хорошая морковка, каротель», я так и думал, что «каротель» – это от слова «короткий». Ан нет, просто морковь по-французски – «каротт». Вот так и возникают нездоровые сенсации. Раз уже пишут, что Ахилл был славянским князем, а Адам – украинцем, то кто был Луи Четырнадцатый с учетом таких совпадений, я и подумать боюсь… Ну, мы до такого не дойдем. Парочка красивых морковочек красиво режется колечками, сюда же колбаски вареной кусочек тоже нарежем помельче, маленькую баночку горошка, а заправим все это дело майонезом. Получается салат, который по нашей темноте не стесняются называть салатом «Оливье». Если бы великий шеф-повар московского ресторана «Эрмитаж» Оливье услышал бы такое… в общем, слава Богу, что не дожил. В том салате чего только не было – от дичи до раковых шеек, про соловьиные пупки и печеночки колибри врать не стану, но уж точно не вареная колбаса! А нам сойдет – совсем неплохо выходит.

На следующий день вытащим из холодильника вторую четвертушку салатной основы, заправим ее порезанным селедочным филейчиком и нарубим туда же парочку кислых яблок. Заправка тоже немножко другая – сметана, смешанная с ложечкой горчицы. Можно чуть-чуть уксуса, хотя я вообще против – уксус огрубляет. Туда же рубится пара крутых яиц. Интересно и достаточно необычно. Это уже не гарнир, а самостоятельная закуска к хорошей стопке. Тоже дело стоящее.

В третью четвертушку нашего полуфабриката, которую выймем из холодильника на третий день, порежем те же два яблочка, а к ним – половинку вареной свеклы. Заправим этот салат растительным маслом – лучше жареным, базарным. Ходишь за таким маслом по базару, и продавцы капают тебе по капельке на выставленную кисть, а ты слизываешь, причмокиваешь, оцениваешь запах и идешь дальше – к следующему, а потом возвращаешься к тому, у кого масло лучше всех, берешь бутылку и перед тем, как запихнуть ее в сумку, еще и облизываешь пробку

– якобы чтоб не запачкать, но вы же сами понимаете… Присыпать зеленой петрушкой, посолить и поперчить по вкусу – и все готово. Не забудьте, кстати, перемешать, и не только ложкой, но и вот так – подбрасывая прямо в миске, только не забывайте ловить, что подбросили. Блюдо вкусное и совершенно универсальное – перед первым, вместе с вторым, и даже после третьего, если вдруг показалось мало.

А в остаточек просто порубим кусок отварной говядины, заправим базарным маслицем, посолим и поперчим. Самый простой – но далеко не самый худший. Немецкий салатик, он как Германия – солидный, основа тельный и надежный. Как Германия, разный – как я уже упоминал, ни один немец не говорит по-немецки, всюду свои диалекты, фрисландец разумеет шваба с массой проблем или только через литературный «хохдойч», на ко тором только австрийцы и говорят – и никаких языковых конфликтов, надо же! Потому что основа – одна. Как в этих салатиках. Хорошо, когда и различия есть, и основа общая. Вот такая кулинарная истина. Да и толь ко ли кулинарная?

ОКРОШКА

За окном даже не жара, а что-то, чему и названия не выдумали. Термометр показывает географическую широту, из холодного крана течет сироп, а из горячего – кипяток, которого зимой хрен дождешься, так что под душ лезть смысла нет. Работать душно, гулять тошно, с пляжа только что вернулся. Что с погодой творится? В газетах только и пишут, что старожилы такого не помнят. Они вообще ничего не помнят – склероз у них. Про колбасу по два двадцать – помнят, а про талоны на эту колбасу уже склероз. Есть не хочется совершенно, а надо – на голодный желудок еще жарче. Что же приготовить на обед? При одной мысли о тарелке борща – жирного, горячего, пышущего огнем и перцем, с мозговой костью, тор чащей из тарелки наперевес, как штык – делается дурно. А без супчика тоже как-то отучил семью за стол садиться. Надо думать.

Холодненького бы в такое пекло… Многострадальные испанцы, у которых и пожарче бывает, придумали холодный томатный супчик гаспаччо, но лень уговаривать капризного сына, что это тоже съедобно. Он у меня совершенно такой же, как старший – пищевой консерватор. Все новое его надо еще уговаривать попробовать. И это правильно – все мы такие, любим свое, привычное. Не так уж это и глупо. Наши харчи веками подбирались для людей, живущих именно в этих краях. Так что и смотреть не стану на свои полки с поваренными книгами – это все для более спокойных времен. И с трехлитровой бутылью – на Привоз за квасом. Будем готовить окрошку.

Конечно, и для русской кухни окрошка не единственный вариант холодного супчика. Можно сварить свекольник – густой, сладковатый, яркокрасный, с толченым льдом и половинкой яйца. Зеленый борщ подается и холодным, и горячим – смотря что за окном. Есть еще сложная и парадная ботвинья, которую в трех посудах подают – сам супчик, отварная красная рыба и мелко наколотый лед. Братья-славяне на Балканах готовят удиви тельные холодные супчики на простокваше – о них разговор отдельный. А я пошел за квасом. Это сегодня проще, чем еще пару лет назад.

Не умеем мы ценить ни свое, ни чужое. Никак не вылечимся от застарелой болезни – перегибания палки. То учителя в школе объясняют, что «Кока-кола» – яд змеиный и рассадник всех болезней от кариеса до ишиаса, то, кроме «Кока-колы», и выпить на улице нечего, а «Спрайтом» и «Севен ап» хоть руки мой. В каких-то два года квасные бочки с перекрестков поисчезали!

Тамошние фирмачи глазам своим не верили – в страну кваса и с таким триумфом, как это может быть? Сам не пойму. Сейчас-то полегче стало. «Пепси-кола» свое представительство в Одессе продало, и я даже знаю, кто его купил. А бочка с квасом снова стоит у входа на Привоз, да и в магазинах сорта два в бутылках найти можно. Но магазинный квас на окрошку не годится – сладкий, питьевой. То ли дело в Москве, где не два сорта кваса в продаже, а десять-двенадцать. А у нас за окрошкой – только к бочке. Там квас такой, как когда-то.

Ну не совсем как когда-то – квас напиток древний. Водку еще и не изобрели, вино князья у греческих купцов покупали, как великую редкость, а квас уже был. Фруктовые кваски знал еще древний Вавилон, да не привилось это в Междуречье – не понравилось, что ли, каким-то очередным завоевателям: ассирийцам ли, мидянам, персам, македонцам – поди разбери. А в наших лесах додумались до этого чуда и спасались им не только от летней жары. Квасу уходило в год на человека минимум пара бочек – и мясо в нем тушить, и суп варить, и в баньке париться, и просто так из погреба, с холодку… А вне Руси кваса не знали, а когда знакомились – только ахали и охали. В фантастическом рассказе Евгения Войскунского «Баллада о королевском кухаре» прочел я историю о том, как занесло нашего земляка куда-то за Пиренеи, где он и осчастливил королевский двор дивным напитком «эль куассо», который у тамошнего королишки такой восторг вызвал, что он и повелел, скаред, чтоб никому другому этот чудесный напиток не подавали – только за королевский стол. Заврался, что ли, автор-бакинец, привыкший к своему айрану? Ан нет – сам великий Джакомо Казанова, побывавший и в наших краях, писал в своих знаменитых мемуарах, что русские бояре даже слуг своих поят изумительным напитком, от которого не отказался бы даже венецианский дож или тосканский герцог. Из этого, понятно, делался вывод, что очень уж Россия богатый край. Что верно, то верно. А вот что ценить свое богатство не умеем – об этом смотри выше.

Слава Богу, на месте бочка, стоит, где вчера стояла. А еще недавно стояли такие бочки на каждом углу, и у каждой бочки очередь – кому все это мешало? Стоишь себе спокойненько, мелочь в кармане нашариваешь и отслеживаешь на улице будущих инфарктников – у бочки с квасом это просто. Как увидел человека, который у бочки задержался, поглядел жаждущим взглядом, а в очередь не встал – дела, так и знай: вот она, группа риска А, самые неблагополучные по сердечно-сосудистым, главному убийце века, которому даже СПИД не может конкуренции составить. Не отказывайте себе в маленьких

удовольствиях – остальное в наше время смертельно опасно! К окрошке это тоже относится. А если бочку с квасом не нашли, а в продаже квас сладковатый, питьевой – тоже не беда. Пере лейте в банку и оставьте на сутки на подоконнике с солнечной стороны. Тоже сойдет.

Сразу решим, какую окрошку готовим – мясную или постную. Я за мясную, тем паче окрошечное время достаточно далеко от постов. Окрошка – не солянка, туда без шести-семи различных мяс лучше не соваться, а в окрошку хватит два или три. Вот возможные варианты: на скорую руку – вареная говядина, постная ветчина, сосиски; чтоб себя побаловать – вареная говядина, вареная курятина, буженина; для серьезного гостя – вареная говядина, окорок, язык. Правила, как для солянки – без твердых копчений, без субпродуктов (кроме языка), поменьше сала и без того, что крошится. Режьте сами, как требовали кассиры советских учреждений в начале 20-х, когда деньги печатали так быстро, что зарплату выдавали сразу листами. Сейчас хотя бы это механизировали.

На четверых – два больших огурца, а лучше четыре мелких. Огурец, он чем меньше, тем лучше и дороже. Пока огурец мизинца не перерос, он даже называется по-другому – корнишоном. Но такие в окрошку резать – варварство, поэтому возьмем три средних. Тепличное убоище, огромное и гладкое, похожее скорее не на еду, а на бумеранг, даже не купим – окрошечное время приходит тогда, когда уже и нормальные огурцы на при лавках лежат, своей участи ждут. Выберем те, что с пупырышками и правильного зеленого цвета – не темного, они на вкус трава травой, но и без желтизны, желтым не в еду, а не пенсию пора. Можно даже без остатка цветочка на конце. Хотя такие красивей.

На одного едока – одно яйцо, это уж в окрошку вынь да положь. Как выбирать – это на любителя. Вот всякие там Ботичелли да Буонаротти, которые краски для фресок на яичных желтках разводили, те выбирали: для бледных лиц – желток от городской курицы, он посветлей, для смуглых – от деревенской, темный. А в легендарном Габрово яйца выбирают просто – просят дать только от черной курицы. Пусть только попробует продавец сказать: «А откуда я знаю, какие от черной, а какие от белой?». Этого габровец и ждет. Скажет, что он-то знает и отберет сам. И действительно отберет – самые крупные. Поди проверь.

Надо еще хороший пучок зеленого лука. В дело пойдет практически только перо – так и отбирайте. Пучок укропа, найдите такой, чтоб запах чувствовался сантиметров за 20 от носа, мохнатенький и не прибитого вида. Некоторые укропом не

ограничиваются – и правильно. Но прежде чем резать еще, скажем, и киндзу, поинтересуйтесь, как к этому относятся потенциальные потребители – кое-кто киндзу на дух не выносит. Как по мне, очень неплохо подрезать в зелень еще чуточку базилика, он свежесть даст.

Теперь займемся главной творческой работой. Отварим яйца вкрутую, отделим желтки от белков, белки нарежем меленько и отложим, а к желткам добавим хорошей жгучей русской горчицы. Западная не годится – она бывает трех сортов и даже самый острый из них спокойно можно есть лож кой. Нужна именно русская горчица, которую у нас в основном выращивали немцы. Да, Сарепта, родина знаменитой сарептской горчицы – немецкая колония, куда при матушке Екатерине переселилось из раздробленной на массу амбициозных и агрессивных постимперских княжеств Германии до вольно много трудолюбивого и толкового народу, очень ценящего то, что великодушной и веротерпимой руссише кайзерин никакого особого дела нет, как они Богу молятся и как сельского шульца выбирают. Были же времена… Простите, я отвлекся. Посолить, добавить, кто хочет, чуточку сахару, сметаны – по хорошей ложке на порцию и растереть в однородную массу. А отдельно – меленько нарезанного зеленого лука, крупной соли (не мелкой выварочной, Боже упаси, а именно каменной, чтоб от дельные кристаллики были видны даже без очков) и долго давить ложкой, чтоб лук сок пустил.

Теперь овощи. Огурчики вы мелко порезали кубиками еще черт-те когда. Лучше и их присолить – пусть сок пустят. А в остальном стоит подумать. Можно порезать вареную картошечку и подваренную морковочку, если окрошка чисто овощная, это обязательно, более того – надо что-нибудь еще добавить, свеклы там вареной, капустки цветной. Многие почитают в окрошке редиску, тоже мелко порезанную. Но вообще учтите – если окрошка мясная, овощами увлекаться не надо. Решайте сами, в конце-то концов, еще этому вас учить! Мяса порежьте тоже меленько, и не кусочничайте по ходу, нечего аппетит перебивать, хотя, конечно, удержаться от того, чтоб остаток от целого куска, который уже и резать-то неудобно, быстренько не слопать, очень трудно – сам знаю.

Вот теперь возникает проблема. Окрошек, собственно, есть два вида – настоявшаяся и свежая, разница ясна из названия, и вкус у них тоже разный. Я предпочитаю свежую, а это значит, что готовят ее буквально перед подачей на стол. В яйца, растертые со сметаной и горчицей, подливаем чуточку кваса, размешиваем, добавляем еще кваса, и так пока все не разведем. Потом туда же

растертого с солью зеленого лука, нарезанных овощей (огурчики обязательно, с остальным как хотите), рубленых белков, мяса и резаной зелени (укропчику непременно, а остальное по вкусу). Вроде все?

Какое там все? А ледку, лучше колотого? В США без льда за стол не садятся. Если летишь в американском самолете, не забудь сказать стюардессе, разносящей напитки: «Ноу айс, плиз!», а то моргнуть не успеешь, как она тебе полную чашку льда набухает, и потом уж капельку сока нальет – для него просто места не будет. А как же наши предки с окрошкой-то обходились? Холодильников ведь не было, а окрошка – еда летняя… Оказывается, еще зимой заготавливали лед, пилили на реке глыбы, складывали в укромные местечки, закрывали сеном, досками и Бог знает еще чем, и продавали желающим все лето. Чем прошлогодний лед хуже прошлогоднего снега? А с нашими «Стинолами» и «Атлантами» это еще проще. Немного ледку каждому в тарелку, а остальное в чашку на середину стола. Пусть по вкусу кладут.

А теперь можно и приступать. После первой же ложки – как кондиционер в животе включили. Кисленькая и в то же время сладковатая, терпкая (особенно если чуть хренку добавили, тоже можно) и в то же время удивительно нежная, свежая зеленушка пахнет, квасок за язык щиплет, яйцо смягчает, а огурчик дает нагрузку зубам. Хорошо, но мало! На этот случай в кастрюле добавка есть. Говорите, старожилы не помнят такой жары? А такую окрошку они помнят? Лучше бы о ней вспоминали… Приятного всем аппетита!

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ

Человек – существо экономное, и не всегда вынужденное. Что-то глубинное в человеческой природе, какой-то инстинкт первобытного добытчика гонит западных людей мотаться по распродажам, сжигая при этом на бензине для своего авто все, что они экономят на скидках. Попытки выжить при плановом хозяйстве и централизованном распределении приучи ли нас не выбрасывать ничего, и не такая уж это плохая привычка – особенно с учетом того, что никакие эксгибиционистские шоу самовлюбленных недоумков, под предлогом борьбы за экологию дорывающихся до средств массовой информации, не могут надолго отвлечь от взвешенных и серьезных слов о том, что Земля велика, но не беспредельна, и ресурсы ее ограничены.

Кулинария тоже не могла остаться в стороне от этой борьбы. Целый ряд блюд создан исключительно для того, чтоб ничего зря не выбрасывать. Чтоб утилизовать мясные обрезки, неизвестный малобюджетный гений создал окрошку, чья вкусовая гамма рассчитана именно на обрезки с костей, которые и срезать трудно, и выбросить жалко, ибо мясо у косточки слаще всего, и многие поколения худощавых женщин не зря утешаются этой истиной. Марк Твен не зря пел хвалу ирландскому рагу, которое вкуснее всех вкусных вещей, ибо заключает в себе все вкусные вещи, а что такое ирландское рагу на самом деле? Место, куда девать остатки чего угодно, если в помойное ведро их отправить рука не поднимается. Для чего в ресторанной практике так популярна сборная мясная солянка, в которой просто необходимы самые разные мясные обрезки? Сами понимаете. А о пи роге даже пословица говорит: «В пирог все завернешь». И тоже не зря.

В нашей домашней кухне роль такого утилизатора часто выполняет яичница. Куда деть что угодно, что отдельно не подашь, а выбрасывать отучила еще мама, помнящая иное отношение к съедобному кусочку? За лить яйцом и поджарить – от подсохшей колбаски до блюдца остывшей пер ловки. Будет горячо и съедобно, но как-то совсем не парадно. Вы еще и парада хотите в таком случае? А почему нет?

В фаршированные перцы запихивается практически все! Если остался кусочек мяса, который для жаркого жилист, для тушения малость заветрен, а о том, чтоб такое жарить, и речи вообще нет – не извольте сомневаться. Пропустите его через мясорубку, современные электромясорубки хоть черта с рогами перемелют. Затем через ту же мясорубку пропустите морковку. Пусть ее будет столько же, сколько и мяса, морковка – душа и вкус

фаршированного перца, все остальное, кроме морковки и самого перца, в этом блюде есть величина переменная. Добавите корешок петрушки – хуже не будет. А теперь нарежем и поджарим большую луковицу, после чего спровадим ее туда же. Можно спассеровать с луком и морковку с петрушкой, но я этого не делаю – и так вкусно. Теперь мелко порежем пучок зелени и присоединим ко всей честной компании. Посолим, по перчим, добавим риса – по объему несколько меньше, чем мясного фарша. Хорошенько вымешаем это все. Собственно говоря, этой смесью можно фаршировать не только перцы, но и помидоры, огурцы, кабачки и много чего еще. Но перцы все равно лучше. Они уже лежат помытые, блестящие, по добранные примерно одного размера, зеленые, красные или даже желтые, сочные и ждущие с нетерпением фарша. Не будем обманывать их ожидания.

Для тушения перцев нужна металлическая посуда. Прекрасно подходит казан, вполне годится утятница, даже современные убоища из нержавейки этого блюда не портят (бывает же!). Начнем, что ли, фаршировать перцы. Срезаем верхушку, вырезаем сердцевинку, вытряхиваем семена и еще споласкиваем струей воды из крана изнутри – вреда от того, что семечка застрянет, особого нет, но и пользы никакой. Набиваем перец фаршем, не до упора – рис разварится и полезет наружу, но и не сильно экономничая. Тут же закрываем его срезанной только что его же собственной верхушкой. Можно сколоть зубочисткой, а можно и так оставить. А теперь запихнем их всех в кастрюльку плотно-плотно, как нас с вами в городской транспорт в часы пик не так давно, когда еще заводы работали. Кто мог знать, какая коварная ловушка этот дешевый общественный транспорт? Закрылся единственный в городе крупный завод – и все, автомашин нет практически ни у кого, отыскать себе работу километров за 30-40 можно, да как добираться? А в США работать за 40 километров от своего дома – скорее удача, близко-то как! Нет уж, если тебя сумели запихнуть к себе подобным так, что боками друг друга сжимают – непременно приготовят и съедят. Вот как эти перцы. Кстати, в любой семье мало-мальски нормального размера одной посудины не хватит – сразу же грузите вторую. Особенно в Одессе летом, где какие-то гости все равно набредут без звонка, да и позвонило уже навалом народу. Есть единственный случай, когда перцами их угощать не надо. Если вы хотите, чтоб они больше не приходили. Такие блюда в принципе есть, и иногда мне кажется, что было бы недурно научиться их готовить… Но уже не могу. Поздно. А те, кто попробует у вас перцев, все равно найдут повод явиться еще раз, и даже не раз. Вы к этому готовы? Тогда продолжим.

Уложив перцы в кастрюлю, зальем их кипятком, подсолим еще малость. Сколько это «малость»? И вообще, сколько чего класть? Спросите что-нибудь полегче. Вот передо мной как раз книжка «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», из данная в 1983 году. Начинается приказом министра, эти рецептуры утвердившего. Вот там все четко сказано: на 213 граммов перца – 160 граммов говядины, 16 граммов лука, 29 (Боже упаси, не 30, это же подсудное дело!) граммов маргарина, 3,3 (да-да, до десятых!) грамма сыра – и все. Шаг вправо-влево – побег, прыжок на месте – провокация. Так было велено готовить во всех столовых шестой части суши. Вкусно выходило? То-то. Правда, тут нужно еще сделать скидку на то, как все эти нормы закладки соблюдались, о чем еще в те годы журнал «Крокодил» рассказы вал нам вполне достаточно. Недавно приезжал в гости школьный товарищ из Штатов, так он рассказал, что эмигранты начала 70-х, бывало, зарабатывали неплохие деньги… на отдельной колбасе, той, что была по два десять, или конфетах «Белочка». Секрет экономического чуда был прост – они делали все точно по рецептуре. Мексиканцы и южнокорейцы выстраивались в очереди, приезжая в Брайтон-Бич черт те из каких пригородов. Так что соблюдать рецептуру тоже неплохо, но есть один нюанс – индивидуальность создают именно отклонения, и в том-то и секрет хорошего по вара, что компоненты кладутся не по весу, не по объему, а по вдохновению. Вес и объем у него как-то сами по себе получаются такие, как на до.

Простите, отвлекся. Так вот, залили все это кипятком, и на каждую кастрюлю порезали меленько по две помидорки и бросили туда же, да еще и вылили по рюмке постного масла. Несколько горошин душистого перца тоже не повредят, даже наполнят вас сознанием выполненного долга. Оставьте теперь это в покое на малом огне где-то на полчасика, а я расскажу, чем еще фаршировать перцы, чтоб в холодильнике ничего не залеживалось.

Совсем неплохой вариант для основы фарша – недоеденная каша. Вот остался казанок, скажем, пшенной каши, чего-то домашние запривередничали, так не выбрасывать же? Нарежьте туда колбаски или сальца, тоже можно такого, что вполне годится, но на стол уже ставить не хочется – фаршированные перцы чудесным образом освежают чуть подвявшее. Морковку и зелень – как в предыдущем варианте, совершенно обязательно. А можно и без мяса, с суховатой магазинной брынзой или сыром – просто натереть на терке. Есть и чисто овощной вариант – морковка, лук, помидоры (или томат), петрушка и чуть-чуть

сахару. Тоже можно добавить риса (поменьше, чем в мясной фарш), а можно и не добавлять. По-всякому вкусно.

Вот вроде бы и готово. Теперь угощайте. Подавайте в глубоких тарелках, обязательно плесните малость получившегося соуса. Со сметаной получается изысканней, чем с майонезом, но если хочется заправки поострей – пожалуйста. И поели вкусно, и холодильник подчистили – чего же еще желать? Ах, да – приятного аппетита!

ПИВНОЙ ВЕЧЕР

Ссорит нас водка, братцы – пиво
сближает людей!
Е.Евтушенко

Сколько не рылся по книгам и компьютерным файлам, не смог отыскать (за исключением воды и молока) напитка, более древнего, чем пиво. Еще шумеры освобождали пивоваров от военной службы, а их пословица гласила: «Не знать пива – не знать радости». И вовсе никакие шумеры не алкаши – древнее пиво было почти безалкогольным и рецепты его начали возрождать именно в наше время, для автомобилистов. У нас тоже начали его выпускать в последнюю антиалкогольную кампанию, да вот перестали, а зря – это такая же глупость, как вышеупомянутая кампания. Недавно в Сан-Франциско даже повторили шумерское пиво, использовав рецепт с глиняной таблички, написанной клинописью. Священный рецепт, находящийся под покровительством весьма почитаемой богини шумерского пантеона Нинкаси (дословный перевод имени – «та, что так щедро напоила меня»). Варили его из хлеба, меда и фиников.

Да и в античные времена пиво появилось значительно раньше вина – вплоть до того, что даже бог вина Дионис, оказывается, до этого успел побывать богом пива – причем пива из еловых шишек с медом (своеобразно, скажу я вам…). Про северные народы даже не говорю – за отсутствием винограда там у пива конкурентов просто не было.

А древнеегипетское пиво было густоватым, скорее кашицей какой-то. Египтяне называли его «жидким хлебом», считали священным и лечили им анемию, цингу и даже холеру (кстати, пивные дрожжи от анемии врачи рекомендовали еще совсем недавно). Паек строителей пирамид состоял из двух хлебцев, головки лука и двух кувшинов пива. Так и хлестали прямо на работе, и ничего – довольно солидное сооружение отгрохали!

Не исключено, что этому способствовала налаженная система контроля качества. Еще знаменитый кодекс Хаммурапи четко объяснял, что надо делать со сварившими некачественное пиво, и вариантов было всего два – утопление в бочке с бракованной продукцией либо питье этой продукции лично бракоделом, пока не упьется до смерти. Эксперимента ради как-то рассказал эту историю в очереди у бочки и просто ужаснулся – сколько еще жестокости в народе, куда там смертную казнь отменять! В

основном обсуждалось одно – какие категории работников пивзаводов подвергнуть предложенной Хаммурапи мере: только дирекцию, технологический персонал или всех до последнего вахтера… Откуда такое зверство – понял, когда достоял очередь и получил свою кружечку.

А вот в средневековье за качеством тоже следили. Контроль качества продукта в обожающей пиво Чехии осуществляли лично члены магистрата – одевали кожаные штаны, шли к пивовару, поливали его пивом деревянную скамейку и отважно на нее садились, а через определенное время вставали. Пиво считалось хорошим, если скамейка прилипала к штанам и отрывалась от земли. И получить этот знак качества было непросто – вплоть до того, что в столице чешского пивоварения Пльзене, где особо качественная вода для пива бралась из знаменитого древнего источника (кстати, знаете, как по-чешски «древний источник»? Оказывается, «праздрой»!), часто пиво варили в полуразвалившихся домах, от которых чуть ли не один фасад и остался. Оказывается, привилегия на пивоварение выдавалась дому, а не человеку, и получить ее было ой как непросто! Иногда, проходя мимо ветхих корпусов родных пивзаводов, я начинаю подозревать, что чешский опыт взят нами на вооружение…

Кстати, сразу признаюсь – никакого короля бургундов Гамбринуса, скорее всего, вообще не было. Вот брабантский герцог Иоанн Первый, убитый в 1094 году, был. Иоанн Первый – по-латыни «Иоанн Примус». Вот вам и Гамбринус! Что хотите делайте – явно не шумер. Но традиция употребления любимого напитка в его краях (сейчас это Бельгия) сохранилась. Я был там в 90-м, и из всех перипетий пивопития в этой стране меня больше всего поразила маленькая деталь: какой бы из 400 с лишним местных сортов пива ты не заказал, тебе его подадут в фирменном бокале, на котором выгравирована эмблема выбранной тобой фирмы. Где в тамошних микроскопических барчиках хранится столько стекла – ума не при ложу…

А их соседи голландцы в свое время полюбили пиво так преданно и верно, что в средние века контракт, подписанный после трех часов дня, не имел юридической силы, так как считалось, что любой голландец к трем так накачивается любимым напитком, что может подписать что угодно. Кстати, вышеуказанное хорошо иллюстрирует тот известный факт, что во время рабочего дня с пивом можно и обождать. Легкий вдох в сторону клиента – и он может найти другую фирму или контору. Кстати, будет прав – всему свое время.

Не менее давние традиции увлечения пенистым напитком насчитывает Англия. До сих пор один из ноттингемских пабов

называется «Дорога в Иерусалим», потому что в нем хлопали последнюю кружечку на посошок уходящие в поход крестоносцы – а это уже почти тысяча лет. О качестве английского пива достаточно красноречиво говорит уже то, что для вступления в цех мастер должен был не только сварить хорошее пиво, но и доказать это всем, расписавшись на его шапке. Сможет ли это сделать директор какого-либо московского или киевского пивзавода? Интересно… А за кружку пива англичане порой отдавали немало. И поэтому, чтоб, не дай Бог, не переплатить, средневекового англичанина можно было угостить пивом только в стеклянной кружке, которую он внимательнейшим об разом разглядывал на свет. Почему? Да потому, что если на дне кружки лежал шиллинг, это означало, что он уже юридически безупречным способом завербован в армию и шаг вправо-влево карается по законам военного времени. Кстати, любопытный способ комплектации вооруженных сил – я слышал, что с этим проблемы… Теперь англичане любят пиво так же, как и в давние времена. Пьют его в торговых точках под названием «pulic house» (переводить это словами «публичный дом», как бывало не раз, не совсем точно) короче – «паб». Их там где-то по штуке на 700 британцев, включая несовершеннолетних, престарелых и непьющих, а пиво там по-прежнему наливают пинтами, несмотря на решение Евросовета о поголовном переходе на метрическую систему мер.

А уж в Германии пиво известно со времен незапамятных. Еще Тацит удивлялся странному заменителю вина, принятому у варваров. А в 1516-м в Баварии герцог Вильгельм даже издал закон, согласно которому при варке пива нельзя было использовать ничего, кроме ячменя, пивных дрожжей, хмеля и артезианской воды. Правительство Баварии в свое время да же к Германской империи присоединилось только после обещания его соблюдать. Сейчас, правда, технология изменилась и в пиво идет не только ячмень, но и кукурузная крупа, рисовая сечка, картофельный крахмал, жженный сахар и многое иное – это только по рецептурам, а так вообще всякое кладут. Но пива в Германии, и особенно в Баварии, море разливанное, поскольку давно известно, что для того, чтоб пало баварское правительство, достаточно оставить Баварию на день без пива. И это похоже на правду, потому что даже у нас перебои с пивом, да еще и искусственно созданные, ни к чему хорошему Советское правительство не привели. Не надо было переименовывать пивоваров в «инженеров-технологов промышленного биокатализа», а производимый ими продукт именовать «солодовым напитком»! Пиво – оно пиво и есть.

А об отношении баварцев к пиву – еще один любопытный факт. Бенедиктинский монастырь Андекс, основанный в 1455 году к юго-западу от Мюнхена, прославился множеством чудесных исцелений. Только с 1624 по 1657 год были исцелены 355 паралитиков, 188 эпилептиков, 237 глухих, 860 слепых, 221 потерявший рассудок. Каким чудодейственным лекарством пользовались монахи из Андекса? Да тем же баварским пивом. Возражать не смею, так как все записано в церковных хрониках, а сейчас спорить с церковью – что раньше усомниться в нравственных качествах доцента кафедры научного атеизма. Да что там чудеса? Недавно в Германии поступило в продажу мороженое на палочке, которое запрещено продавать лицам моложе 16 лет. А почему? Да потому, что оно содержит алкоголь – это мороженое пиво. Вот это, по-моему, настоящее чудо!

Сыграло пиво свою роль и в истории науки. В 1761 году в Вене вышла книга молодого врача Ауенбруннера, посвященная распознаванию болезней. Она начиналась словами благодарности отцу врача, потомственному пивовару, за оригинальную идею – выстукивание грудной клетки пациента, по аналогии с выстукиванием пивных бочек.

А во Франции пиво любили несколько меньше, поскольку привыкли к дешевому и почти даровому вину (и сейчас бутылочка дешевого винца обходится французу меньше, чем такая же емкость хорошей минеральной воды). Но однажды качеством французского пива занялся сам великий Пастер и действительно избавил его от вызываемых микробами болезней с помощью проверенного средства – пастеризации, назвав полученное пиво «пивом национального реванша». Незадолго до этого Франция проиграла Германской империи войну 1870-71 года, и Пастер, повысив экспорт французского пива, нанес бывшей сопернице удар в самое чувствительное место. Что касается моего мнения, то это прекрасный способ воевать, и если бы все воевали только так, горя бы мы не знали. Достали нас, скажем, Штаты своими дешевыми боевиками – а мы в ответ наводнили Калифорнию и Теннеси забегаловками с солянкой и расстегаями, оставляя без куска хлеба тамошние «Маки» и «Кентакки фри чикенс». Слабо? Кстати, французы с немцами на пивном фронте до сих пор воюют. В начале 80-х Германия стала стеной на пути французского пива в фатерлянд, используя упомянутый мной раньше закон герцога Вильгельма (французы, видите ли, даже фруктовые соки в пиво добавляют), и никакой Общий рынок был им не указ. Пиво – это святое.

И не только у немцев. Эстонские девушки давным-давно знают, как приворожить горячих эстонских парней. Для этого

достаточно плюнуть потенциальному любимому в пивную кружку. Предполагаю, что в его отсутствие, ибо народ там весьма чистоплотный. А в Норвегии на свадьбах поят пивом коров. Там принято, чтоб на свадьбе все были пьяные и все мычали что-нибудь в честь жениха и невесты, и не делают для коров никаких исключений. В Чехии из-за подорожания пива народ просто бастовал – что хочешь тронь, но не это! Туда, кстати, недавно президент Мексики приезжал – так тамошний президент Гавел вел переговоры с ним прямо в воспетом еще Гашеком трактире «У кота», а народ за соседними столиками пил свое пиво, как обычно. Вот только представьте: заходите вы, скажем, в «Валдай» – а там Ельцин с Клинтоном воблу об стол по очереди колотят, Борис Николаевич подливает другу Биллу под столом в бокал кристалловской «Столичной», а тот воркует с барышней за стойкой о своем, о девичьем, не опасаясь очередного процесса в арканзасском суде, ибо у нас эмансипация до такого еще не доехала… Размечтался, однако! А почему бы нет – Гавела чехи недавно четвертый раз подряд выбрали. Знает, где пить, что и сколько.

Кстати, давнее ли дело – пивная традиция в наших краях? Еще как давняя! Более того, мы несли умение варить пенный напиток в другие страны. Тогда, впрочем, не совсем другие, ибо русский царь тогда прирабатывал по совместительству великим князем финляндским, но насколько это преходяще – не нам теперешним объяснять. Так вот, был в России та кой купец Краснобрюхов. Его фамилия настолько ему не нравилась, что он подал государю прошение об ее изменении. Поскольку царь счел его просьбу пустячной, он решил и подданного удовлетворить, и другим на мекнуть, чтоб такими пустяками не беспокоили, для чего и повелел отныне зваться Синебрюховым – авось поймут. Впрочем, это еще милостивое решение – на прошение купчихи Семижоповой о перемене фамилии легла высочайшая резолюция «Хватит и пяти». Так вот, новоиспеченный Синебрюхов с горя наладил производство пива в тогда российском Гельсинфорсе, да так, что финны до сих пор и сами пьют, и другим продают пиво «Кофф», не всегда помня, что именно так они сократили трудную для угро-финского уха фамилию «Синебрюхов». Царские чиновники по тупости своей не догадались лишать произносящих «Кофф» вместо «Синебрюхов» российского гражданства, да если бы им и рассказали об эстонских экзаменах по государственному языку – не поверил бы никто. Поэтому так «Кофф» и оста лось – пиву до языковых игр дела нет.

Да и вообще в России в свое время за пивом следили. Даже и продавать-то пиво не разрешалось в кружке без мерной черты –

наливай, мол, досюда. В советское время об этом и думать забыли, и я догадываюсь, почему. Сам проработал 19 лет в НИИ Минпищепрома СССР и хорошо помню очаровательную историю о том, как соорудили у нас весы-автомат, которые и взвешивали без ошибки, и цену покупки высвечивали. Изготовили, идиоты, 20 штук таких весов и поставили в 20 мясных отделах гастрономов города Тбилиси на испытания. Поставили-то утром, а сколько их работало к вечеру? Правильно, ни единого! Испытателей особенно поразил характер повреждений – не то что там проводок отсоединили, куда там! Молотком по электронной начинке, цифровые индикаторы разбиты в стеклышки, горсть песка в точной механике, толстенные металлические детали погнуты – в общем, с душой! А вы говорите – кружки…

Да и сейчас даже в политику полезло наше родное «Жигулевское» (кстати, какое оно «Жигулевское»? В 1936 году по инициативе Микояна провели конкурс советского пива, и победило «Венское» Куйбышевского завода – вот и переименовали из патриотизма). Появилась партия любите лей пива – с фракциями любителей светлого, любителей темного и даже не пьющих пива вообще. Газета «Вечерний клуб» как-то интересовалась у ее лидера, а почему любителей пива, а не более популярной водки? «Водочная партия просто не доползла бы до выборов» – ответил политик. А главный лозунг партии – чтоб каждый мог после работы спокойно выпить пивка – одобряют и многие члены других партий.

Пиво пьется в основном холодным, хотя и не ледяным. Летом все остальное просто немыслимо, а зимой возможны варианты. В кулинарии се верных стран давно известны пивные супы – и соленые, и сладкие. Пиво в них заправляют лимоном, сахаром, корицей, молоком, яичными желтками, сметаной, сухариками – скомбинируйте сами, ошибиться почти невозможно. Но главный способ потребления пива в наших краях подразумевает большое количество охлажденного напитка и соленую закуску. Остальное пока экзотика, и нет смысла писать об этом подробно.

Главная закуска к пиву – конечно же, раки. Иногда их даже варят в пиве. А можно и в соленой водичке, с укропом и лавровым листом. В кипяток раков принято бросать живыми. Это, конечно, зверство, и кому оно не по душе, может сначала их пристрелить. Но вообще показательно, что дискуссия идет в основном по поводу того, не стоит ли бросать их живы ми в холодную воду, чтоб мучились дольше – вообще отказаться от такой закуски сил нет ни у кого. Еще Михаил Светлов учил молодых поэтов, как определять, свежие ли раки – скрюченные явно умерли в кипятке. Прекрасно идут к пиву креветки – и крупные океанские, и мелкие

черноморские, вроде тех, что у нас в Одессе продают в газетных кулечках, как семечки, да и называют «одесскими семечками». Думаю, что даже омарами закусывать пиво неплохо, но дорого. Лучше уж раки. Пусть даже маленькие. Но по три рубля (вот, оказывается, к какому идеалу стремилась Россия при деноминации – теперь это уже почти реальность!). Звезда «Спартака» и мой земляк Илья Цымбаларь как-то признался, что его люби– мое блюдо – раки с пивом, а любимый напиток – пиво с раками. Почему бы и нет?

После раков – вяленая и сушеная рыбка. В первую очередь вобла – широкая и крупная плотва («вобла» и значит «широкая», помните радищевское «чудище обло» – это тот же старославянский корень). В 20-е – почти единственная пища, в более благополучные 70-е – дефицит (поду мать только, в гражданскую войну было, а тогда – нет!. Да мало ли что – в начале 50-х, если воблы и раков нельзя было достать, пиво от отчаяния крабами закусывали, всюду валялись и никто не брал – я еще это застал и хорошо помню). Если воблы нет, годится вяленый лещ, сушеные бычки и даже океанские чудовища с именами типа «престипома» и «бельдюга», происхождение которых мог бы объяснить только Фрейд. Осетровые балыки и присоленная семга вроде бы не противопоказаны, да вот не идут – пиво напиток народный.

Далее – специальные изделия из теста. Раньше их в основном приходилось выпекать самому, а сейчас всюду навалом. Соленые сухие печенюшки, просто так, с сыром и с тмином, самых разных форм и фирм. Если свое, домашнее – можно просто соленые ржаные сухарики. Тоже можете пересыпать тмином, очень неплохо гармонирует. А еще можно поджарить в масле кусочки настоящего кислого ржаного хлебца, а за минуту до того, как снимать с огня, выдавить на них специальной давилкой малость чес ночка.

Но это пошли уже горячие закуски, а мы с холодными до конца не разобрались. Даже про соленые орешки забыли. Вообще-то чаще всего это не орешки, а арахис – кормилец ряда американских южных штатов. Воистину, не было бы счастья, да несчастье помогло. Там долгоносик хлопок поел, они и начали с горя арахис сажать, а потом обнаружили, что даже доходнее получается. Больно уж много в США пива пьют – даже больше кока-колы. Да, еще чипсы – их сейчас сортов сто. А о сырах вроде уже пи сал… Опять-таки твердая колбаска или бастурма, чтоб жевать долго, как ириску «Золотой ключик», ветчинка, даже сальце…Нет закускам для пива ни конца, ни края.

Так что если хотите быстро и без затрат устроить после

работы для мужской компании маленький праздник (впрочем, почему только мужской – в этой сфере эмансипация уже победила!), достаточно положить в холодильник пивка (прикиньте, кто сколько выпьет, и прибавьте еще пол-литра на нос, чтоб во всех случаях не прерываться в поисках добавки) и выставьте на стол все вышеупомянутые заедки в количестве не меньше десяти разных вариантов. Раки обычно считаются исключениями, которые мо гут быть поданными в гордом одиночестве. Можно и так, но разнообразие всегда предпочтительнее. А под конец выносится горячее блюдо. Можно даже самое простое – сардельки с тушеной капустой. Лук с морковкой пассеруются на сале, а потом на ту же сковородку добавляется капуста – кислая со свежерубленной пополам. Перча это блюдо, можно не экономить – пиво все смоет. Не зря же питерские пивовары так рекламировали свое пиво «Степан Разин»:

> «Пиво варят здесь издревле, с царских лет до наших дней.
> Тыщи на две подешевле и на градус похмельней.
> Кто пивко то выпивает, пусть бутылочку одну,
> Без труда княжну бросает в набежавшую волну».

С княжнами уже 80 лет как перебои, а пива уже хватает, и о нем можно написать еще много. Просто чтоб поставить жирную точку, скажу, что именно в хакерском клубе «Homebrew» – «Домашнее пиво» зародилась компьютерная фирма «Apple», создавшая компьютер, на котором этот текст будут верстать. Ваше здоровье!

ПЛОВ
Узбекистан

С чем в Одессе сложность, так это с национальными блюдами. Блюд существенно больше, чем наций, а наций, слава Богу, пока хватает. И все наши! Куда там клипу группы «Дюна»! Это, конечно, раздражает, но мы пока ухитрялись пережить даже румын, объявивших государственным языком румынский, на котором в Одессе практически никто не говорит. Так почему же плов – не наше национальное блюдо? Рецепт мне дала японка, детство она, как и положено ребенку врага народа, провела в Казахстане, плов учила готовить узбечка, замужем она за русским, прекрасно варит украинский борщ, а вместо хлеба подает к нему мацу – в общем, наш человек.

Плов рассчитываем на средний чугунный казан – литра на три. Кстати, никакая другая посуда не годится, маленького казана не хватит, а большой кончится желудочными неприятностями, ибо обжорство – это порок (хотя, вообще говоря, если все равно какой-то порок, лучше обжорства все равно не придумать – при условии, что, слава в вышних Фрейду, секс из разряда пороков отчислен за отсутствием состава преступления). В нем и начнем перекаливать растительное масло. Полтора стакана, рафинированное. Поставил на огонь и ждешь, пока от масла не пойдет дымок, а щепотка соли, брошенная в казан, издает характерный треск. Кстати, ходят слухи, что все неприятности от жареного как раз и объясняются тем, что народ ленится перекаливать масло. А вдруг правда? Не поленитесь дождаться, не на поезд торопитесь, плов – блюдо неторопливое. В узбекской книжке о плове, где число его рецептов хорошо перевалило за сотню, я прочел, что кунжутное масло перекаливается час, а подсолнечное – десять минут. С тех пор я никогда не готовлю плов на кунжутном масле. Тем паче что и раньше никогда этого не делал.

Пока эта процедура идет, режем мясо, как для гуляша, кусочками в половинку спичечного коробка, лук – кубиками помельче, морковку – со ломкой. Мяса кусочек граммов на 800, морковка примерно столько же, 4 больших луковицы. Разговоры о том, что годится только баранина, сразу выдают повара-теоретика – да будет вам известно, что даже на родине плова, в Средней Азии, в плов идет конская колбаса, курдючное сало, перепелка, курица, фазан – в общем, кого поймают. Свинину я лично не рекомендую – какое-то другое блюдо получается.

А рис я начал готовить еще вчера – тоже граммов 800. Дважды по мыл, в теплой воде, чтоб вообще никакой мути, а потом залил стаканом соленой воды и оставил на ночь. Вода за это время вся впиталась, сливать ничего не придется. Вообще солить лучше не солью, а рассолом – это не только плова касается, это общее правило. Еще одно правило – в парадном плове мяса чуть побольше, а риса чуть поменьше. Во всяком случае, в Одессе, где дорогие гости в случае чего не откажут себе в удовольствии посудачить на тему, что Бурда не только хорошо готовит, но такой экономный и бережливый – то-то супруге радость, а то она сов сем похудела, бедняжка…

Как масло перекалилось, сразу забросил мясо и оставил жарить. Долго – минут 20-30, чтоб практически дошло. Безошибочный признак это го – появление коричневой корочки. Безошибочный признак того, что вы ошиблись и передержали мясо на огне – черный цвет и запах гари. Если такое случилось, выбрасывать, конечно, жалко, но и давать никому нельзя – ни гостям, ни, тем паче, домашним. Съешьте все сами, хоть подавитесь – это на всю жизнь научит вас больше так не поступать. После это го забрасывают лук, его обжаривают до светло-коричневого вандейковского тона, упомянутого в сходном контексте О'Генри в «Королях и капусте». Потом добавляют морковку и, помешав хорошенько, засыпают пряности.

Перец в плов идет красный – четверть чайной ложки, и черный – 5-6 горошин. Столовая ложка сушеного барбариса, столовая ложка мелкого среднеазиатского тмина по кличке «зира». На одесском Привозе около молочного корпуса или в самом корпусе ошивается такой симпатичный житель Средней Азии средних же лет, и чего там только у него нет! Даже готовая смесь для плова – она ничего, но хочется собственного творчества. Для данного варианта плова, да и для многих других зира практически ничем не заменима! Не валяйте дурака, лучше походите по своим базарчикам, найдите такого же узбека или таджика, как у нас на базаре стоит. Будет – куда он денется!

Полученное жарево имеет забавное восточное название «зирвак». Он не должен пригореть – помешивайте! Стойте около него, чувствуйте, какой запах подымается со дна казанчика, настраивайтесь на заключительную стадию процесса приготовления, самую приятную. Определить, когда зирвак готов, тоже не наука, а искусство. В качестве предварительной рекомендации могу только сказать, что надо дождаться, пока морковочка не размягчится настолько, что при легком нажиме ложкой стружечка мор ковки развалится пополам. Как зирвак прожарится, подлейте полстакана соленой водички. В центр

воткните самую большую, красивую и хорошо вы мытую головку чеснока, какую найдете. Называется она «главный приз», и если за столом люди понимающие, при дележе блюда из-за нее за столом возникнет легкая драка. Рядом положите один лавровый листик и если есть желание – чуть переспелую помидорку. Этого обычно не делают, но я попробовал, и оказалось ничего. Впрочем, это совершенно не обязательно.

Теперь начинается довольно забавная процедура. Засыпайте рис ровным слоем и утрамбуйте шумовкой. В казане должно остаться довольно много места – иначе все будет, как в рассказе Носова «Мишкина каша», все полезет через край и ругани не оберешься. Теперь поставьте на рис тарелку донышком кверху и лейте на нее воду тихо-тихо и медленно-медленно, чтоб с ее краев стекало на рис, не разрушая верхнего слоя. Только так – прямо на рис воду не лейте. Вода горячая, малость посоленная, можно добавить шафрана или куркумы или того и другого – тогда рис будет красивого желтого цвета.

Огонь под казаном сразу делаем сильный, как вода уйдет – уменьшим огонь до предела, накроем крышкой и подержим минут 15, чтоб дошел. Вроде все. Видите, совсем не сложно и не ахти как долго, кстати, для парадного блюда, которое любым гостям не стыдно подать, и цена вполне приемлемая. Теперь для красивой подачи нужно большое блюдо. Керамическое лучше всего. Кладете его на казан, прихватываете руками в кухонных рукавичках и само блюдо, и казан за ушки, а потом достаточно резким и уверенным движением этот казан переворачиваете. Если вывалите готовый плов на пол – насмеетесь от души, но лучше не надо. Выложенный таким образом плов лежит на блюде красивыми слоями, а чесночина торчит сверху. Есть нужно горячим, но я вас специально не уговариваю – он, видите ли, пахнет, так что сами догадаетесь. Можно подать нарезанную зелень, соус какой сами захотите, хлеб – белый, лаваш лучше всего, вроде бы купить его проблемы сейчас не составляет. Если подрежете к нему свежих помидорок четвертинками, тоже будет в самый раз. Зимой к плову так и просятся соленые огурчики и, может быть, если вам это нравится, острые корейские овощи. Запивать чаем, лучше всего зеленым и без сахара, если вином – лучше красным, если водкой – лучше не надо. Не выпендривайтесь и ешьте ложкой, сказки о том, что настоящий плов надо наворачивать руками, а потом еще для вкуса облизать пальцы – ксенофобская выдумка не доделанных колонизаторов. Пальчики оближете и так.

Помните, технология это уникальная. Французы, насмотревшись на плов (но не на его приготовление) где-то в XVII

веке, во времена пароксизма франко-турецкой дружбы против австрийцев и испанцев (чего удивляться – будто в наше время в литературных кулуарах, увидев двух мирно беседующих писателей, не спрашивали «Против кого дружите?»), ре шили изготовить что-нибудь подобное. Зная, что мясо должно быть жирным, но очень нежным, а рис быть желтого цвета, они добились этого, как умели – нежную телятину сначала варили, а потом обжаривали в сливочном масле, рис варили отдельно от мяса в молоке и смешивали с желтками. Как только французские инженеры, работающие на строительстве Суэцкого канала, завезли на родину правильный рецепт, этот кулинарный нонсенс забыли, как кошмарный сон. Называлось это убоище «миротон» и осталось в памяти народной лишь, как пример того, что технологии национальных блюд создавались тысячелетиями, и уж коль скоро затеял плов, делай его, как в Азии учили. Узбеки и казахи – они ведь тоже одесситы! И ничуть не хуже других. Так было и так будет снова. Рано или поздно.

РЫБА ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ

Здравствуйте! Мы продолжаем наше кулинарное путешествие. Куда бы отправится, где мы еще не были? Куда-нибудь к теплу, что ли – на улице не лето. Хорошо бы не страну большую и всем известную, а чтоб и не сразу в голову пришло. Может, стоит навестить страну, в которой дождь так редок, что можно просто в дождь на работу не придти, сослаться на стихийное бедствие, и начальство слова не скажет? Зря вы думаете, что нет такой страны, есть – и не в Африке или Азии, страна это европейская. Не догадались, какая? Подскажу: это страна, столица которой названа в честь гомеровского Одиссея. Что, до сих пор не догадались? Вспомните, как еще звали Одиссея – Улисс! Теперь понятно, столица – Лиссабон, а страна – Португалия. Самый край Европы, по нынешним временам, как бы португальцев не обидеть… скажем так, тихий уголок. А ведь так было не всегда! Пятисот лет не прошло, как весь мир римский папа разделил между ней и ее соседкой Испанией. Впрочем, все попытки разделить мир заканчиваются одинаково. Чего его делить – мир един, и уж кухня у нас теперь точно общая. Вот только продукты каждый покупает за свои – по средствам. Но на португальское блюдо у нас хватит – Португалия страна не самая богатая в Европе. А что не самая бедная – мы уж точно знаем… Золотая середина – никем не командует, никому не подчиняется. Надо было для этого Бразилию завоевывать? Ладно, был бы я всегда такой умный, как моя жена потом.

Португалия – страна морская. Атлантический океан ее омывает, греет, несет ее корабли к другим странам, как нес Васко да Гаму 500 лет назад, и, что немаловажно – кормит, и не так уж плохо кормит. Рыба и морепродукты вообще входят в моду, и способствуют этому врачи. Вот недавно установили, что гренландские эскимосы, которые практически только одну рыбу и едят, почти не знают сердечно-сосудистых заболеваний. Как по мне, это не ахти как убедительно – они же телевизор не смотрят, с чего бы у них сердцу болеть? Но, может быть, и рыба играет в этом какую-то роль, более того – есть сведения, что чем больше в стране едят рыбы, тем меньше работы тамошним онкологам, а это уже дело нешуточное. Тем паче есть у рыбы еще одно достоинство, не осуждаемое врачами, одобряемое диетологами и весьма похвальное для всех прочих граждан. Вкусная она, понимаете ли. Особенно если приготовить так, как в Португалии, чем мы сейчас и займемся.

Какую рыбу брать для этого блюда? В Португалии морская

рыба распространеннее и дешевле речной. У нас тоже так было – не так давно. Сколько новых слов мы узнали, когда океанские траулеры вышли из Одессы и Керчи в Атлантический океан? Сквама, макрурус, нототения – и не вы говоришь сразу, а про престипому и бельдюгу я вот сейчас сказал и даже не знаю, не вырежет ли при монтаже редактор на всякий случай, чтоб кому чего не померещилось? А рекламу помните? «Быть здоровым, сильным, смелым хочет каждый человек и ему поможет в этом рыба серебристый хек». Знает ли кто-нибудь автора этих проникновенных строк? Вряд ли у кого угодно из поэтов были такие тиражи. Так что вот о чем писать надо, а не о природе и любви. Для этого блюда можно брать какую угодно рыбу – речную, кстати, тоже. Но, пожалуй, лучше всего для нее подойдет филе скумбрии. В Черном море я ее еще помню. Заплывала, и ловили ее столько, чтоб всем хватало и свежей, и чуть присоленной, и жареной, и припущенной, и какой угодно. А потом то ли пеламида, то ли луфарь – это рыбы такие – решили, что хватит, и всю черноморскую скумбрию прекрасно поели без нас. Ничего от нее не осталось, кроме снасти под названием «самодур» – для нее даже и приманки не надо было, скумбрия сама хватала, только успевай таскать и снимать с пустых крючков. Ходят слухи, что ввиду отсутствия скумбрии все самодуры теперь используются самовзрывающимися трастовыми обществами и инвестиционными фондами, ибо наши граждане хватают пустой крючок еще почище, чем та скумбрия. А в наших магазинах есть теперь филе скумбрии, очень удобное – отходов нет, разделывать не надо. Возьмем филейчика четыре и выставим размораживаться, если СВЧ-печи нет – в ней, конечно, поудобнее будет.

Поставим пока варить рис – стакана хватит. Воды в различных книгах рекомендуют заливать побольше и воду ту подсолить. Я привык к другому рецепту – воды в полтора раза больше, чем риса, сразу кипяток и 12 минут под плотно закрытой крышкой. Но давайте ради колорита нальем воды по-португальски, засыпем соли по-португальски и получим рис по-португальски. Все равно португальцы воду с риса сливают, причем до вольно тщательно. Их право, а мы-то за что страдаем? Как по мне, вари те, как хотите – вареный рис национальности не имеет, и государственный язык у него непонятно какой.

А дальше займемся соусом. Соус – царь хорошей кухни, которым по вар так же надежно прикрывает свои ошибки, как архитектор – фасадом, политик – речами, а врач – землей. Дающий вкус, несущий разнообразие, позволяющий в ресторанном меню придумать одному и тому же куску мяса или

рыбы несколько сот названий. Сколько бы прожили на своей макарон– ной диете трижды в день семь раз в неделю итальянцы, если бы не соусы? Где была бы немеркнущая слава кухни французской, если бы не они же, родимые? Кто бы сейчас помнил цереме́ониймейстера Людовика XIV Луи де Бешамеля, если бы не соус бешамель, которым мы жалобно просили не поливать нашу порцию в советской учрежденческой столовой, даже не зная, в чью честь он назван? Или, скажем, майонез – кто не знает, в чью честь он назван? А никто не знает – в литературе встречал минимум три разные версии, и поди разбери. Так что созданием соуса прославиться трудно – вот я, например, уверен, что если какой-то соус и назовут моей фамилией, то отнюдь не за исключительные вкусовые качества. Соусы как воздух – мы их замечаем, когда их не хватает. Дадим же этому блюду побольше воздуха…

Две луковицы, четыре помидорки. Не будет помидор – две ложки пас ты. Куда же без лука, сто раз говорил об этом? Тем, кто сомневается – еще одна маленькая тайна, которую знал еще Плиний Старший. Цитирую старика дословно: «Лук и вялых мужей толкает в объятья Венеры». И это не античные байки – современные ученые подтверждают, есть в луке такие вещества, которые предупреждают старение организма во всех сферах, вплоть до самой деликатной. Только не надо сразу грызть пару луковиц, как яблоки, и бежать с этой новостью к хорошей знакомой – запах изо рта, знаете ли, из-за него до проверки столь полезных свойств дело может и не дойти. А помидоры, оказывается, предупреждают склероз. Все правильно – всегда любил помидоры. И про лук правильно – тоже всегда любил. И вам советую!

Две долечки чеснока на ужас всем бактериям. Один доктор в Италии во время войны, когда лекарств не было, лечил чесноком практически все, вплоть до холеры, и помогало! Сам великий Альберт Швейцер подтвердил его эффективность против холеры и тифа. А что чеснок помогает от нечистой силы – было известно века! В Албании непривычному европейцу или американцу 1 мая просто по улицам было ходить опасно – от всех благоухало. И дело не в пролетарском празднике. Просто 1 мая еще и Вальпургиева ночь, так что чеснок применяли сами понимаете против ко го, а вовсе не против Карла Маркса. Впрочем, как видите, тоже помогло. Две дольки, не более. Кстати, знаете, как перебить запах чеснока изо рта? Пожуйте корешок петрушки. Так что возьмем и петрушечки – правда, больше зелени, чтоб запах совсем не перебить, иначе зачем класть? На режем все это и начнем готовить соус.

Готовить его лучше всего в казанке – вообще, это посуда крайне удобная. Налили маслица, поджарили в нем лук до светло-коричневого. А теперь в казанок спровадим все остальное – помидоры, чеснок, петрушку. Если вместо помидоров берете томат – разведите его водичкой до консистенции густого сока. Закрыли крышкой и пусть тушится.

Очень скоро от соуса запахнет самой настоящей Португалией. Солнцем и морем, Магелланом и Васко да Гамой, лайнером «Санта Мария» и «революцией гвоздик» – кстати, в ее честь в соус гвоздичку. Можно еще тимьяна и чуточку перца, а солить не надо, рис уже посолили. Помните, как в Португалии диктатура рухнула практически в одночасье, и во всех советских газетах радостно писали, что за еще вчера всемогущими сот рудниками политической полиции теперь охотятся, как за бешеными собака ми, а еще неделю назад страшно было об этом и подумать. Меня, помню, одно удивило – как в «Правде» начала 70-х не боялись об этом писать, ведь совершенно неконтролируемые аллюзии возникали, как тогда любили говорить в организации, именуемой Главлит, которая была и вроде как бы и не была? Ну ладно, забудем об этом – сейчас Португалия демократическая страна, часть единой Европы, дай Бог и нам всем. А что уровень жизни пониже, чем во Франции, так ведь столько лет Салазара – как мы их понимаем! Ну вот, вроде дошел.

Рис уже давно сварился. Сольем воду, перемешаем его с соусом, удержимся от того, чтоб съесть это немедленно, хотя и хочется. Выльем в казанок полстаканчика белого вина. Нарежем рыбку довольно меленько, выложим в казанок на рис. Закроем казанок крышкой и поставим на не сильный огонь минут так на 20.

Пока блюдо доходит, можно еще что-то вспомнить о Португалии. Великий и неповторимый португальский портвейн! Пьют его не в подворотне и не из горла, а как аперитив – за 10 минут до еды, бокальчик, не более, еще и потому, что недешевое удовольствие. Штучный товар, и не спрашивайте, какова его крепость – на хорошем портвейне крепость на бутылке и не указывают, ибо это уникальная партия, такого портвейна раньше никогда не было и потом не будет, и о крепости говорить бессмысленно, ибо лихорадочно умножать пол-литра на 16 градусов и потом делить на рубль две, чтоб посчитать, его брать или «слезу Мичурина», в Европе как-то не принято. Будем отучаться и мы.

А теперь все готово, можно подавать. Есть это блюдо лучше сразу с огня – пока не улетучился запах. Такая неповторимая смесь запаха степи – от помидор и лука, джунглей – от пряностей

и моря – от рыбки. Вот бы еще и шум прибоя… Впрочем, нет ничего проще – нальем себе воды «Куяльник» на минеральной водичке из Куяльницкого лимана около Черного моря, ну, скажем, «Куяльник-земляника». Закроем глаза и представим, что это море шумит. Да что там море – Атлантический океан! Приятного всем аппетита!

КАК ПОДРЕЗАТЬ САЛАТИК

Не только пользу приносит нам прогресс. Конечно, хорошо, что клубника появляется не в мае или июне, а в шесть утра (в тех краях, если быть точным, вообще круглые сутки). Но не будет уже первой клубники в году – самой сладкой, какая бы она не была на самом деле. И первые в году помидоры так же ушли в прошлое. Это трагично не только потому, что тепличные убоища похожи на настоящие помидоры всем, кроме вкуса. Помните первую в сезоне помидорку? Она была одна и только для вас – для ребенка. Ее обычно резали на дольки и велели есть по чуть-чуть. А моя бабушка-ленинградка подавала его так, как было там принято – на каждую долечку клала кусочек лука, а потом отдельно солила ее и перчила. Очень красиво смотрелось на тарелке – белое на красном с белыми и черными точками. До сих пор помню…

А потом помидоры начинали вызревать и дешеветь. С космически-инфернальных десяти рублей за кило (обед на двоих в приличном ресторане, правда, без вина) цены падали до 20-30 копеек. А потом начинался се зонный пик, когда всю Водопроводную забивали колхозные грузовики и цистерны с помидорами и томатной пульпой для консервного завода, а ящики сгружали на улице где попало, сбрасывали около каждой такой горки весы и продавщицу, а мини-очереди выстраивались сами собой, и цена им тогда была восемь копеек кило (продолговатые «сливки», которые плотнее запихивались в консервные банки, уходили по пятнадцать – дикие деньги!). И весь город крутил, закатывал, стерилизовал, искал дефицитные крышки (иногда их продавали по спискам на работе, иногда – выдавали за сданные макулатуру и утиль, в общем, не скучали). И, конечно же, все подрезали себе и домашним салатика (вот почему-то именно «подреза ли» – не «нарезали», не «резали», не «готовили», а вот с таким уголовным оттенком – Одесса все-таки!) утром, днем и вечером.

Салат можно готовить из чего угодно, но тогда говорят, из чего именно. А когда не говорят – это из помидоров. А ведь называли их еще и «пом д'амуры» – «яблоки любви», поскольку лет двести назад все были уверены, что очень способствуют, только вот есть нельзя, потому что ядовитые. Второе заблуждение рассеялось (к счастью!), первое не подтвердилось (к сожалению) … А может быть, все-таки действуют, хоть самую малость? Давайте попробуем. Если будут интересные результаты – на пишите.

Главная дискуссия по приготовлению салатика обычно

развертывается по совершенно пустому поводу – кружочками его резать или дольками? Господи, да как хотите, лишь бы не очень крупно! Я режу дольками – это как-то очень рано усваивается и переучиться уже трудно. А ведь есть гораздо более существенные поводы для сшибки мнений. Что туда класть, кроме помидоров? Практически обязательно – лук. Без лука вообще никуда. Правильно пишет великий кулинар Похлебкин, что без лука вообще не возможно приготовить какие угодно блюда, кроме сладких. Наверное, это все-таки преувеличение – но небольшое. Недаром же в средневековье лук считали моделью Вселенной, которую тогда представляли совокупностью концентрических небесных сфер. Но это удобно не только для средневековой астрономии, но и для современной кулинарии. Режешь его кружочками, а он сам распадается на колечки. Можно и зеленый лук, причем не только перо. Смешивать зеленый и репчатый лук я бы лично не советовал – гораздо интереснее приготовить два разных салата.

В принципе, помидоров и лука уже вполне хватает. Но в большинство наших салатиков идут и свежие огурцы. Тем паче их всюду навалом. Не в средневековой Турции, чай, живем. Там султан Магомет Второй получил в подарок ранний огурчик и не уследил – оставил на видном месте. Кто-то из придворных его и подмел, а на предложение признаться никак не отозвался. Тогда султан велел посмотреть, у кого в животе огурец. А рент гена тогда еще не изобрели… В общем, осталась примерно треть списочного состава придворных с невыпущенными кишками, когда результаты вскрытия виновного убедили султана, что остальных можно оставить в по кое. Видите, как плохо бывает, когда придворных слишком много, а огурцов слишком мало! А у нас огурцов пока хватает. Режут их (не придворных, Боже упаси!) в основном кружочками, соблюдая единственное правило – пробуют огурец, не горький ли, до того, как начнут резать его в салат, а не после и не вместе с салатом. Когда мой школьный приятель за явил, что отчаялся объяснить это мудрое правило жене, я сразу понял – непременно разведутся. И ведь оказался прав, и двадцати лет не прошло! В общем, дорогие одесситки, сначала пробуйте огурец, а потом режьте его в салат – или пеняйте на себя!

А если уже сезон, надо добавить сладкого перца. Вырежьте сердцевинку с семенами и тоже нарежьте колечками. Все, что я говорил о необходимости попробовать, прежде чем резать, в принципе сохраняет силу – редко, но попадаются перцы только с виду сладкие, особенно красные. Что касается пропорций, то на три средних помидорки можно взять два средних огурчика, одну

небольшую луковицу и один средний перчик. Если, разумеется, не хочется чего-нибудь иного.

Теперь о самом вкусном в настоящем салате. Это, безусловно, не помидоры, не огурцы, не лук и не перец. Самое вкусное в салате – это сок! Заправка в его образовании играет практически главенствующую роль. Западные люди предпочитают сметану, иногда добавляя в нее сахар, соль, зелень и лимонный сок. Иногда сметану в тех краях заменяют простоквашей. Очень гармонирует с их манерой счищать с помидоров кожицу и удалять семечки… А у нас все-таки предпочитают подсолнечное масло, при чем не рафинированное, а жареное. Ходишь за таким маслом по базару, и продавцы капают тебе по капельке на выставленную кисть, а ты слизываешь, причмокиваешь, оцениваешь запах и идешь дальше – к следующему, а потом возвращаешься к тому, у кого масло лучше всех, берешь бутылку и перед тем, как запихнуть ее в сумку, еще и облизываешь пробку – якобы чтоб не запачкать, но вы же сами понимаете… Потом доливаешь масла, соль и перец – по вкусу, и перемешиваешь большой ложкой, желательно на глазах у гостей и домочадцев, чтоб сок стекал, мутнел, краснел, и за пах, запах – да что там говорить?

Этот основной рецепт имеет целую кучу забавных вариантов. Наши соседи приднестровцы готовят его с брынзой – можно просто посыпать помидоры и лук натертой на терке брынзой с зеленью, а можно просто все подать на тарелочке – помидорку, чищеную луковичку, огурчик, зелень, кусочек брынзы и брусочек сливочного масла и пусть гость сам творит и сам себя ругает, если что не так. Можно заправить помидоры нарезанными крутыми яйцами, только для меня это уж слишком по-общепитовски, как и добавка в заправку уксуса. Довольно забавная прибалтийская примочка – салат из помидоров и огурцов, заправленный сметанным соусом и смешанный с вареным рисом – тоже имеет право на существование. Дальнейшие изыски вроде помидоров с кильками или жареной рыбой – для меня уже другой жанр. Не подрежешь, как наш салатик, к чему угодно, не помешаешь, чтоб сок тек (см.выше), не достанешь из холодильника и на завтрак, и перед супом, и к мясу, и вместо десерта. А цветовая гамма – красное с белым и зеленым, добавишь черного перца – вообще национальные арабские цвета, мечта Ясира Арафата! Кстати, зелень не жалейте – чаще всего петрушка и укроп, но очень не помешает киндза, еще недавно экзотичная и привозная, а теперь уже совершенно наша, да и реган вполне уместен. Дальше остается единственная проблема – как не потерять ни капли сока, если он и есть самое

вкусное, а правила хорошего тона запрещают вымазать его хлебной корочкой? А вы сами догадайтесь…

СЕЛЯНКА
Россия

Здравствуйте! Мы продолжаем наши кулинарные путешествия. Немало экзотических стран мы уже посетили, пора навестить и ближайших соседей, и плевать, что любое слово и похвалы, и осуждения в их адрес группка идиотов сочтет политически ангажированным. Все равно – какая же объективная картина мировой кулинарии возможна без русской кухни? Мало ли что печатают в различных западных справочниках, в одном из которых глава «Русская кухня» начинается с утверждения «Русской кухни практически не существует». Чему, впрочем, удивляться после статьи в Ляруссе «Иван IV – русский царь, прозванный «Васильевичем» за свою жестокость»? После того, как сам великий Дюма рассказал, как во время путешествия по России сидел под развесистой клюквой и ввел в русский язык новую идиому? Достаточно просто перечислить достижения русской кухни, удивившие кухню мировую. Россия научила Запад есть красную и черную икру (еще Шекспир вспоминает об этом деликатесе, как о невероятной диковинке, недавно и дело было). Толокно – прародитель сириалс, вологодское масло, камчатские крабы, русский квас, о котором Казанова писал, что русские бояре так невероятно богаты, что поят своих слуг напитком, который привел бы в восторг любого аристократа Франции или Италии… Да и вообще русский холодный закусочный стол, которого до контактов с Россией Запад не знал! А блины, а гречневая каша зернышко к зернышку! Французы, которые гречку растят исключительно на корм скоту, пробовали по этому поводу шутить, но получили всесокрушающий ответ: «А сами лягушек жрете!». Кстати, тоже совершенно ничего плохого в этом не усматриваю. И, на мой взгляд, самое главное в русской кухне – русские супы.

На Западе суп – так себе, водичка. Американцы вообще супов не едят, просто пьют с чем не попадя воду со льдом. В французских и итальянских ресторанах суп и заказывать не надо – приносят вместе со вторым, как горчицу, и относятся так же. Нет даже сравнения с настоящими русскими супами. Щи! Окрошка! Рассольник! Ботвинья, которую пода ют в трех тарелках – суп, красная рыба и колотый лед! И, конечно же, тот суп, который в американских забегаловках а ля рюсс неправильно, но справедливо называют царским – мясная сборная солянка!

Вот он, главный ингредиент этого царя супов – два соленых

огурца. Не дай Бог маринованные – никакого сравнения нет! Чтоб именно квашеные, с молочной кислотой, и листья чтоб, дубовые, черносмородиновые, а про листья хрена даже как сказать, не знаю, умеренной остроты, тверденькие, хрустящие на зубах… Ну вот, так и знал – пропал огурец, на до доставать новый, не удержался, попробовал. И самого рассола – на кастрюлю стакан. Солянку практически и не солят – хватит соли и тут.

Кстати, не желаю ввязываться в битву титанов по поводу правописания названия данного блюда – «солянка», то есть соленая еда, или «селянка», то есть сельское кушанье? Слишком много авторитетов уже безаппеляционно высказалось, что писать нужно только так, как они сказали, а все остальные – дураки безграмотные. Я согласен – лучше быть безграмотным дураком, чем самоуверенным специалистом, дураку хоть что-то объяснить можно. В Дале есть солянка – написано «смотри селянка», а о селянке пишется, что это от слова «соль». А в Ожегове вообще есть и то, и другое. Так что буду с экрана так неопределенно говорить: «сылянка», а вы подите догадайтесь, что в сценарии написано. А что в титрах – это не с меня, а с редактора спрос!

Кстати, довольно давно мы поставили вариться в маленькой кастрюльке вот этот кусочек мяса – маленький, граммов на двести. Получили кусок отварного мяса и немного бульона. Другой кусок мяса я пожарил на гриле, посыпав перцем и обмазав кэрри. Нет гриля – сойдет и сковородка. Отварил куриную грудку. Очень тщательно очистил и отварил почку, а отвар слил. Вот кусочек ветчины, вот сосиска – это все тоже туда. Давайте это все порежем, а пока режем, подумаем – как этот набор можно варьировать. Я ведь ни в одной поваренной книге такого набора не нашел – это мой вкус, а вы найдите свой. Но твердые копчености не рекомендую, буженинки кусочек, пожалуй, можно, а арденнской ветчины нельзя, но это и к лучшему – где вы достанете твердокопченую арденнскую ветчину, там от этой сухомятки под рождество 45-го даже наступление Манштейна захлебнулось к нашей общей радости. Не стоит также использовать совсем уж мягкое и некачественное вроде ливерной колбасы, мозгов или печенки. А вот язычка кусок – это совсем недурно для самых роскошных вариантов. Но мы и так перебьемся, и этого хватит, тем паче что под этот разговор уже все порезали.

С мясом покончили – будем резать овощи. Четверть кочана свежей капусты нашинкуем меленько и тоненько. Нарежем и грамм 300 соленых грибов (подчеркиваю – маринованные использовать только в последней крайности!). Нарежем кубиками давно приготовленные огурчики, два больших помидора, если не

сезон – большая ложка томат-пасты тоже сойдет, большую луковицу тоже нарежем помельче. К этому приготовим чашечку черных соленых маслин. Пол-лимона порежем, тоже достаточно мелко и вместе с кожурой. Здорово бы положить каперсы, если кто знает, что это такое. Если только от меня услышали, что это маринованные почки такого кустарника, обрадуйтесь тому, что и без них будет очень вкусно, и не морочьте себе это место, которым вам хочется еще и каперсов. Подготовим пряности: черный и душистый перец – по вкусу и горошком, что еще решите – думайте сами. Нарубим зелени: петрушка, укроп, кому нравится – киндза, зеленый лук. Еще неполный стакан сметаны – сразу, а не по том, хотя, конечно, можно и потом заправить, как борщ. Вроде все и подготовили.

А теперь начнем собирать (а не варить, потому она и сборная!) саму солянку. Налили в кастрюлю огуречного рассола и довели до кипения. Видите – тоже пена, как на бульоне. Снимите ее! Теперь вольем туда бульону, раз все равно мясо варили. Нет бульона – можно и водой до лить. Теперь все, что нарезали, кроме зелени (ее уж прямо в тарелку) забрасываем в кастрюлю – и на огонь! Прогреем всю эту смесь минут 15, стараясь не очень давать ей кипеть – вкус огрубляется. Все, готово! Просите всех к столу. Можно сразу же, можно и малость подождать – настоявшаяся даже будет вкусней.

Непременно помешайте ложкой перед тем, как разливать! Впрочем, и без этих усилий в каждой тарелке окажется ВСЕ: и куча сортов мяса, и овощи – вываривщиеся кислые и подкисленные свежие, и сметанка, и зелень, и запах, а на красном фоне зеленые огурчики, желтые лимоны, черные маслины и непонятно какие грибы будут смотреться, как хорошее абстрактное полотно. Качество контролируется очень просто: если никто не попросил добавки – солянка никуда не годится. Но такого не бывает, это я так, на всякий случай. Что, в конце концов, может сравниться с настоящей, горячей, правильно приготовленной солянкой? Очень многое – но когда ешь солянку, забываешь обо всем этом. И о всех других солянках забываешь – и о парадной рыбной, и об экзотической грибной, и о втором блюде, которое тоже называют «селянкой» (или «солянкой», кто их разберет). Ненадолго – следует научиться готовить и их. Но после того, как доедим эту. Третью тарелку, пожалуй, будет слишком, а поварешечку еще положу – больно уж трудно удержаться…

ШЕЙКА

Чем меня кормили в 1950 году – я помню плохо. Смутно брезжит, что грудное молоко было сладковатое. А вот стол первой половины 50-х – весь перед глазами, только прищурься, ибо воспоминания детства, как известно, на всю жизнь. Итак, шейка – блюдо моего детства!

Идет время и меняется наше меню. И речь, разумеется на в росте или падении благосостояния – меняется цвет времени. Я так четко помню себя четырехлетним! Маленький военный городок под Баку, где служит отец и работает врачом мама. Помню, как она приходит домой и плачет – нечем кормить ни мужа, ни сына. В единственном магазине нет ни колбасы, ни сыра, ни хлеба, только лежат рядами банки крабов и печени трески, а это никто не ест. Рекламы в газетах без большой пользы взывают: «Всем попробовать пора бы, как вкусны и нежны крабы!», в народе их называют «раками» и берут на закуску к пиву, когда уже больше ничего нет. Помню, что такое праздник в доме советского офицера в 1954 году. Это банка сгущенного молока из пайка. Густое, сладкое, его по чуть-чуть добавляют в чай. Струйка белая течет, извивается, расползается в стакане в белое же облако. Я сижу счастливый – дома есть сгущенное молоко! А моего любимого томатного сока еще не было – у нас ведь то густо, то пусто, в середине пятидесятых его было море разливанное и тогдашняя реклама стойко его пропагандировала. «Пейте томатный сок!» – правда, гениальный слоган? Конечно, объявление над соковой стойкой универмага на Дерибасовской «Пейте наши соки!» еще лучше. Но уж такое – только в Одессе.

Ах, Одесса! За столиком в беседке на дедушкиной даче в тарелке – малосольная свежая скумбрия, только что выловленная, присоленная и сразу после этого поданная на стол. Просто не с чем ее сравнить, не вспоминаю чего-то подобного. Теперь ее нет, в Черное море не заходит, говорят, пеламида поела. За что? На даче в уголке стоит клетка для кур, бабушка готовит только из свежезарезанных, я стараюсь не смотреть, как это делается. Время от времени на дачу приходит тощий длинный унылый человек с бельмом на глазу. Это мясник. Мясо дороже, чем в магазине, но свежее. Всегда принесет кусочек, какой закажем. Но об этом нужно молчать – это же частник, ужас-то какой!

Разумеется, очень многого нет. Кое-чего нет в принципе. Например, кальмаров – это будет лет через десять. Помню комические эпизоды, связанные с их появлением: то ценник на этикетке «Тихоокеанский комар, 70 копеек килограмм», и робкой

рукой продавщицы приписано – «гигантский»; то история о том, как какая-то хозяйка кальмара не доварила и выбросила в речку, а в «Известиях» появилась заметка: «В реке Оке обнаружены осьминоги». О заграничных продуктах просто и речи нет, даже о болгарских и венгерских консервах. Если появляются – это деликатес и дефицит, только для тех, кому следует, и для имеющих знакомого продавца. И много чего еще нет, а скоро многого уже не будет. Помню чудовищные очереди за маслом и белым хлебом, возникшие, когда мне было 11 – 12. Помню этот серый хлеб, который на всякий случай назвали «Забайкальским» (а в Забайкалье, небось, «Одесским»), по кличке «кирпич», который лежал в магазинах свободно. А стоять за белой булкой приходилось по два часа.

Вот и появились импортные продукты, правда, в неявном виде – булка была из канадской пшеницы, это я узнал потом, так же как и о том, как мучился в эти годы одесский элеватор. Одесса всю жизнь была портом хлебного вывоза, все было приспособлено, чтобы отдавать хлеб на пароходы, а не брать его с пароходов, и очень многое пришлось менять – как выяснилось, надолго. Будут ли сейчас менять обратно – не знаю, есть надежда, но кое-что уже не вернется. Хотя бы потому, что я больше никогда не буду таким, как тогда. Очень хочется не только вспомнить, но и зафиксировать, записать то, что еще помнишь и то , что исчезло из этого мира совершенно напрасно вместе с моими бабушками. Они были представительницами другого языка, другой культуры и, конечно, другой кулинарии. И язык этот, идиш, практически исчез, причем, что интерес но, погубили его не гонения – гонения могут только укрепить язык. Помню, как они учили меня и я запомнил отдельные слова, но не более: ин гэле – мальчик, мэйдэле – девочка, флейш – мясо, фиш – рыба, и еще несколько слов. Вроде все. Язык этот, как ни странно, прикончило государство Израиль, сделавшее своим государственным языком не ходовой разговорный идиш, а книжный иврит. Когда почти все носители языка перебрались туда, они с удивлением обнаружили, что там оказались в такой же иноязычной среде, как и здесь.

Собственно, к моей любимой бабушке, бабушке со стороны мамы, это не относится. Она окончила гимназию еще при царе в Петербурге, у нее было девять братьев и сестер и все были должны закончить гимназию, иначе, согласно царским законам, в Петербурге им жить не разрешали, более того, гимназии не достаточно – надо получить высшее образование. Они его в основном и получили, кроме моей бабушки, рано уехавшей замуж из Северной Пальмиры в Южную. Когда она приносила в нашу комнату в коммуне с коммунальной же кухни кастрюльку с

горячим бульоном, в котором плавала шейка, я понимал, что дома праздник. Вы представить не мо жете, как в этом городе в этом году хочется праздника! Давайте попробуем – хуже не будет…

Итак, возьмем хорошую базарную курочку и пустим ее на бульон – он нам еще пригодится. А перед варкой аккуратненько срежем, сдерем с шеи и грудки курицы куриную кожу. По объему очень быстро определится, на сколько народу мы это приготовим. В любом случае это пойдет на пользу, так как некоторые куриную кожу терпеть не могут. Иногда, правда, это проходит. В детстве я ее категорически не ел, а теперь доедаю за капризничающим сыном. А он, небось, будет за моим внуком доедать…Так вот, отложим ее в сторону – это основа шейки.

Другой, достаточно большой кусочек куриной кожи, вместе с жиром, а там он есть, мы сдерем с места, диаметрально противоположного шейке. Это кусочек не простой. Знаете ли вы, что у туземцев острова Пасхи именно он считался волшебным? Об этом замечательно писал Тур Хейердал, с удовольствием вспоминающий о том, как он съедал этот кусочек курицы для того, чтобы приобрести расположение одного из духов острова Пасхи – аку-аку. Я понимаю этого духа – кусочек такой вкусный и слад кий, что даже у самого злобного демона настроение, в принципе, должно улучшиться. А мы употребим его на несколько иное. Кстати, куриный жир, вообще говоря, замечательное изобретение еврейской кухни. Прекрасный кулинарный жир, великолепен с кашей, особенно с гречневой, а как вкус но намазывать куриным жиром хлеб и просто есть с солью! Такие замечательные бутерброды мне делала бабушка, не забывая собрать вытопленный куриный жир, вовсе не считая его ядом. Сейчас времена изменились и моя племянница в США ест шпроты так: вытащив шпротину, завернет в салфетку, постарается тщательно вымакать весь жир и потом уже съест шпротину. Как же – в жире холестерол! Просто замечательно, что долгое время мы этого не знали. А я до сих пор, когда жарю в гриле куриные ножки, тщательно собираю вытопившийся жир и сливаю в баночку. Вдруг выяснится, что ученые ошиблись…

Так вот – куриный жир для шейки необходим. А здесь мы еще берем жир с кусочком кожи, режем на меленькие кусочки и поджариваем на сковородке. Сначала немножко жира вытопится, а потом кожа начнет коричневеть, твердеть и в итоге превращается в знаменитые шкварки. Без шкварок и никакой шейки не будет. А что же будет главным наполнителем шейки? Некоторые используют для этого муку, а я лично предпочитаю манную крупу. Брошу-ка я ее в кипяток и отварю в течение трех-

четырех минут так, чтобы была немножко сырая. Что еще прекрасно смотрится в шейке – так это куриные потрошки: печеночка, сердечко, желудок (кстати, я и слова-то такого по отношению к курице не знал – только пупчик, пупочек, вроде бы чушь, а вот привилось!). Если есть в курице несформировавшиеся яички – тоже сюда. Получится довольно много. Берите только потрошки – мяса не надо. Можно даже добавить пару покупных куриных печеночек, будет только лучше, но только смотрите, не переусердствуйте.

А жир после шкварок не пропадал. В этом жире бабушка поджаривала мелко нарезанный лук, где-то до средне-коричневого, чтоб содержащийся в луке сахар карамелизовался, дал цвет, вкус и запах. Основа за паха шейки – это именно жареный лук. А основа вкуса – чеснок. Бабушка его резала, потому что не было никаких чеснокодавилок, а я просто вы давлю пару зубчиков. Потрошки отварим, тоже буквально в течение минуты-другой, так, чтобы прихватило, и мелко нарежем. Теперь – соль и пряности.

В те времена, когда шейку мне готовили достаточно часто, с пряностями было сложно. В магазинах изредка был черный перец, но чаще его покупали у цыган. Цыгане принципиально продавали перец только молотый, а не горошком. Я догадываюсь, почему. Страшной редкостью считались корица и гвоздика, а обо всем остальном можно было разве что прочесть в «Книге о вкусной и здоровой пище». Что же мы добавим сюда сегодня, когда столько всего продается? Думаю, что ничего существенного, давай те попробуем сохранить этот вкус. Вообще, пряность – это сильный оттенок, мощное воздействие, всегда надо применять его с величайшей осторожностью. Поэтому чуть поперчим – и все. В новой еврейской кулинарной книге я прочел, что шейку лучше варить в цимесе. Но кто знает, что та кое цимес, кроме того, что это вкусно? Даже те, кто знает, обычно считают, что это исключительно сладкое блюдо, что не совсем верно. Поэтому не будем-ка, ребята, выдрючиваться, все равно мы варим куриный бульон. Вот в этом-то бульоне мы шейку и отварим. Сначала мы ее начиним. При этом, пожалуйста, не забывайте, что не нужно набивать шейку дополна. Вы сами понимаете, что она немножко разварится и разойдется, а если она разорвет кожицу, то весь фарш окажется в бульоне ровным слоем и это будет не совсем то, чего вы хотите. Набьем шейку фаршем и аккуратненько зашьем. Вот такое соединение искусства кулинарного и портновского. Зашьем достаточно плотно и бросим ее в бульон – пусть варится.

Варится шейка не очень долго, скоро будет готова. Можете вытащить ее и обсушить. Теперь вопрос в подаче. Когда вы шили,

вы, наверное, понимали, что нитки есть не будете. Поэтому важно, чтобы ниточка была одна. Где завязан был узелок, помните? Там надрежете, дернете и вытащите, а шейка останется. Теперь нарежьте ее ломтями и подавайте. А с чем же подавать шейку? Раскрою еще один кулинарный секрет моей бабушки. Как ни странно, шейку, хотя она сама с манной крупой, можно по давать с манной кашей. Но не совсем обычной. Я высыпаю манную крупу на раскаленную сковородку и беспрерывно помешиваю, отслеживая тон. Крупа должна приобрести цвет, ну скажем так, светлой полированной мебели. Но не более того, и никакого запаха – это категорически недопустимо. И тут-то вы бросаете эту подсушенную крупу в водичку, пропорции обычные для каши. Подсаливаете и варите кашу, достаточно крутую. Она будет не вязкой, а рассыпчатой. Великолепный гарнир к любому мясному блюду: к азу, к гуляшику, к тушеному мясу лучше, чем к жареному. А к шейке она вообще идет прекрасно. Видите, вот она, шейка, на разрез. Такая пятнистая, видно, где лук, а где чеснок, где печеночка, а где сердечко, а где, как говорила моя бабушка – пупчик. А вкус у шейки специфический! Сколько я ни пробовал ее в наших одесских ресторанах – это уже не домашняя шейка, не шейка начала пятидесятых. И куры другие, и повара другие, и, что хуже всего – я другой. А вот такая шейка, мне кажется, почти что та. Полное впечатление, что волноваться не о чем, что все хорошо, что все твои проблемы решат дедушка и бабушка, мама и папа. И что бабушки живы и что родители здесь, а если это даже и не так – не будем себя обманывать – сын запомнит этот вкус и когда-нибудь приготовит шейку себе. О чем еще можно мечтать? Приятного всем аппетита!

ТАРАТОР
Болгария

В основном в большинстве кулинарных книг описываются вторые блюда, и, может быть, это и правильно – в ресторанных меню их называют не «вторыми», а «основными», сытость создают именно они. Но сегодня давайте отдадим должное супу. Психологи давным-давно нашли верный индикатор того, прочна ли ваша семья, не грозит ли ей развод. Все очень просто – если на столе семейного обеда каждый день стоит тарелка супа, опасность распада семьи минимальна! Кстати, знаете, как в столовой узнать человека, долгое время проведшего на Крайнем Севере? По тому, что он закажет два супа вместо привычных первого и второго. И насыщает, и греет… Стоп! А обязательно ли суп должен греть – особенно в холодное время года? Конечно же, нет – для этого и изобретена масса холодных супов. Окрошка, ботвинья, свекольник, испанский гаспаччо, о котором уже писалось… Конечно, можно сказать: «А чего это я вообще буду в холод есть суп? Проще холодненьким кисленьким молочком из погреба по баловаться, или, если настоящего погреба нет –ладно уж, согласимся на холодильник». Верно, но почему бы это не совместить? И в Болгарии дав но придумали, как именно.

Болгария! Та самая, которая не заграница, как курица не птица. Наша это пословица или уже нет – решайте сами. Как по мне, так наша – какая для одессита Болгария заграница? Замечательное место, невероятная смесь культур. Хазарское племя, изгнанное врагами с Кавказа – там уже две тысячи лет разборки не прекращаются, отвоевавшее себе кусок земли у Византии, полностью ассимилированное жившими в этих местах славянскими народами, завоеванное византийцами, освободившееся от них, завоеванное турками, но этот Колобок и от этого волка ушел, отмотавшее срок в соцлагере, а теперь снова свободное со всеми достоинствами и недостатками этого, и нам не чуждыми – и все перипетии этой многослойной истории нашли свое отражение в архитектуре каждого болгарского дома, в страницах каждой болгарской книги и, не извольте сомневаться – в тарелке супа из каждой болгарской забегаловки. Вот и этот супчик имеет аналоги в бывшей поработительнице, а ныне кормилице Турции – был я там недавно, сколько там болгар встретил – это же удивления достойно, подрабатывают ребята, как могут. Кстати, знаете, как по-турецки «кислое молоко»? Йогурт – вот откуда слово пошло. И не только слово. Знамени тая

болгарская простокваша, заквашенная той самой болгарской палочкой, была прославлена еще в давние времена. Для Людовика Четырнадцатого, Короля-Солнце, ее возили из Болгарии в бурдюках из овечьих шкур, чтоб помочь ему справиться с желудочными неприятностями, и, кстати, то, что помогало ему, не повредит и нам. А через двести лет после Людовика в том же Париже наш земляк Илья Мечников восславил болгарский йогурт, как лекарство о старости – и тысячи болгарских долгожителей до сих пор подтверждают это. В последнее время мы, правда, считаем, что йогурт – это такая сладкая простокваша с фруктовыми соками и консервантом. так вот учтите – соки не обязательны, а консервант вообще нежелателен. Кислое молоко лучше всего живое, только что с молзавода – кстати, наши заводские простокваши совсем-таки недурны! Возьмем кефир или ацидофилин – он заквашен той самой знаменитой болгарской палочкой, две бутылки. Поставим их в холодильник и продолжим нашу работу.

Жидкая основа этого супа, как я уже и сказал – кислое молоко. А твердая – огурец. Кстати, знаете, от какого слова происходит название «огурец»? От древнегреческого «агурос», то есть «незрелый» – все мы знаем, что зрелые огурцы в пищу не годятся.

Огурцы для этого супа мы меленько нарежем кубиками, посыплем солью и поставим в холодильник – пусть впитают эту соль. В Швейцарии так под Новый Год гадали – нарезали 12 кружков, по одному на каждый месяц, посыпали солью и клали в холодильник, а потом по тому, как где впиталась соль, предсказывали на соответствующий месяц проливные дожди или великую сушь. А у нас до Нового Года пока далеко, поэтому займемся прочими ингредиентами.

Начистим на этот супчик стакан орехов. Замечательная вещь, для всех чужая и всем своя! Отец ботаники Теофраст называл их «персидскими», в России, напротив того, называли их «грецкими», а у нас на Украине – «волошскими», то есть то ли румынскими, то ли итальянскими. Еще Платон писал, что ядрышко орехов – это их мозг (правда, похоже?). А потом писатель Кир Булычев написал в «Знании-сила», наверное, в первоапрельском номере, что орехи действительно разумны и переползают с ветки на ветку, чтоб не сорвали, и многие поверили! Ну, вот эти, будем считать, неловкие попались. Возьмем еще для должного запаха три хороших зубчика чеснока. Из чеснока вообще много чего приготовить можно. В Калифорнии вообще есть целая сеть ресторанов, где практически во все блюда добавляется чеснок – даже в некоторые сладкие. Называются эти рестораны очень

красиво – «Вонючая роза». Очистим три лепесточка этой розы. А теперь это надо все измельчить и перемешать. Можно в хорошем миксере. Можно использовать кофемолку, но не очень рекомендую – запах! А можно и по старинке: немного крупной соли, чтоб лучше перетерлось, медная ступка и такой же пестик.

Теперь смешаем все основные ингредиенты. Растертые орехи и чеснок соединим с кислым молоком, добавим полстакана сметаны, треть стакана растительного масла и хорошенько собьем – у кого есть, в миксере, у кого нет, простой сбивалкой. Добавим в полученную смесь подготовленные огурцы, бросим еще немного орехов – немолотых, просто наломанных покрупней, добавим резаного укропа и, кто любит, киндзы. Перемешаем еще раз. Вот и все готово!

Можно подавать на стол. Болгары практически к любому супу подают еще и винный уксус, а мы подумаем, стоит ли. Как по-моему, и так достаточно кисленькое. Не стоит усердствовать. В каждую тарелку – чуть-чуть пищевого колотого льда из того же холодильника, меленького, чтоб не только таял, но и хрустел. И уж теперь – все это на стол. Правда, здорово похлебать такого супа в жару? А кстати, наше ли это блюдо – в смысле одесское ли? А чье же еще? Мемориальная доска, посвященная Христо Ботеву, на углу Островидова и Тираспольской или где? Офис всеСНГшно-известного «Примэкспресса» на Загубанского или кто? Пресловутый Одессос – под Варной или куда? Хороший супчик – значит, наш! О болгарских селах по всей Одесской области уже как-то и не упоминаю. Кстати, болгары, по авторитетным отзывам, совершенно неповторимые огородники, спокойно могущие потягаться даже с корейцами (корейских сел под Одессой тоже хватает!). Теперь я понял, почему это так – нужно выращивать огурцы, лук и зелень для таратора. Как же без таратора в одесскую-то жару?

ЧАЙ

Если в офисе собрались в обеденный перерыв побаловаться чайком, это всегда осуществляется практически одинаково – пакетик за ниточку погружают в кипяток и предоставляют пьющему самому решать, сколько ему за эту ниточку дергать и куда потом размокший пакетик выбросить. Себе я, может быть, тоже бы сварганил такое, если времени нет, а вот подавать это гостю, что происходит сплошь и рядом – на мой взгляд, неуважение. В пакетик идет крошка, т.е. заведомо чай худшего качества – это раз. Проклеенная бумага пакетика вносит свой скромный, но вполне заметный вклад в его вкус – это два. И уж совсем серьезным «три» является мнение талантливых литературоведов и, как выяснилось, прекрасных кулинаров Вайля и Гениса о том, что англичане создали империю, в которой никогда не заходило солнце, потому что пили превосходный крепкий и правильно заваренный чай, а разрушили ее потому, что начали употреблять чай в пакетиках. Если кто хихикает по поводу этого аргумента – вспомните, что случилось с СССР после массовых закупок некачественного чая. И содрогнитесь.

А что же делать, чтоб с Украиной, не дай Бог, не случилось еще чего похуже? Это длинный разговор… Но уж чай-то, во всяком случае, следует пить хороший. Хотя бы из уважения к истории божественного напитка, проросшего из брошенных на землю век Бодхидхармы, которые отрезал он сам после того, как проспал время, предназначенное для медитаций.

В наши края он попал еще в 30-х годах XVII века. Послу Михаила Федоровича Василию Старкову (а слабо выпустить чай «Старков»? Почему никто не догадался? И красиво, и культурно, и на «Старку» похоже) повелитель Китая Алтын-хан преподнес четыре вьюка сушеной травы. Естественно, дело чудом не дошло до войны, ибо Старков решил, что это в нас мешку над православным государем проклятые басурмане сено ему посылают (дипломатия этой страны не меняется с веками). Еле уговорили, а дальше чаю просто повезло – понравился царю, боярам и патриарху. А ведь могли бы и выбросить! Да и вообще, чай входил в жизнь народов Запада не так просто. Говорят, что когда один американский моряк привез домой заморский деликатес и дал матери приготовить, не объяснив, как именно, та его отварила, откинула на сито, посолила, поперчила, сдобрила маслицем и подала. Гости очень хвалили. Впрочем, в Бирме именно так чай и употребляют. Хотите попробовать?

Пить чай именно в обеденный перерыв – очень логично хотя

бы потому, что этот продукт обладает свойством уменьшать изнашиваемость человеческого организма. Вот откуда у чая слава идеального продукта для путешественников, моряков, геологов, охотников и прочих людей, которые должны работать в полевых условиях и испытывать чрезвычайные нагрузки. Не случайно его приняли на вооружение сначала в английской армии, а потом в других армиях мира. Кстати, калорийность чайного листа пример но в 24 раза выше калорийности хлеба. Так что для труженика эпохи недоразвитого капитализма чай просто находка. Если, разумеется, пить его правильно и с удовольствием. Как же этого достичь?

Начнем с самого начала. Если хотите пить хороший чай – заведите большой и красивый чайник. Во-первых, он украсит ваш интерьер, а во-вторых, пить надо то, что вы заварили, а не разбавленную кипятком концентрированную заварку, как обычно делают. Лень даже объяснять, по чему : попробуйте то и другое и «почувствуйте разницу». И еще: пропарьте чайник перед заваркой – хоть кипятком сполосните, что ли. Неве лика трата.

Бабель очень любил рассказывать о раввине, который единственный в местечке умел заваривать хороший чай. Перед смертью он, наконец-то, раскрыл тайну своим прихожанам, прошептав холодеющими губами: «Евреи! Не жалейте заварки!». Предупреждаю – это не только к евреям относится. Посчитайте, сколько народу будет пить, и всыпьте на каждого по ложечке. А потом добавьте еще одну – в честь Бодхидхармы или в память Бабе ля, решайте сами. Только тогда это будет чай, а не «писи сиротки Ха си», как говорили в том же местечке.

Русского посла Николая Спафария в свое время в Китае жутко удивил тот факт, что на базаре торгуют водой для чая, и стоит она недешево. А чего тут удивляться? Качество воды важно для чая практически так же, как качество заварки. Чем мягче вода, чем лучше. Вода из-под крана для чая годится только от беспросветного отчаяния (каламбур непреднамеренный). Хоть через фильтр ее пропустите, и то лучше будет. Кстати, чем нежнее и дороже чай, тем хуже и сильнее влияет на него плохая вода. Если нашли деньги на хороший чай – найдите какие-то копейки и на при личную воду.

Сначала залейте заварку кипятком, чтоб только ее покрывал, через пару минут долейте еще, а еще через пару минут – все остальное. Это для того, чтоб температура воды при заварке была все время достаточно высокой. Кстати, не вздумайте перекипятить воду – это тоже портит вкус. Как начала кипеть «белым ключом», так и снимайте с огня. Хороший электрочайник в этот момент отключится сам. Конечно, для интеллигентного

китайца времен какой-нибудь династии Сун такой совет – как для китайца времен династии Мао предложение завернуть бутерброды в странички, вырванные из красного цитатника. Они в те времена знали 16 сроков кипения воды, а для чая кипятили до появления пузырьков, похожих на глаза краба (Господи, какие у крабов глаза? Они же в банке живут, а там темно!). Да и англичанок, живущих в Париже, которые ходили за водой для чая в сквер Ламартин, поскольку только в тамошнем фонтане вода напоминала им свою родную, мы, пожалуй, не поймем – скажем, что с жиру бесятся. А ведь фирма «Липтон» на том и поднялась, что первой стала печатать на пачках своего чая, к какой именно местности данный чай больше всего подходит, чем и завоевала популярность, а также немалые доходы. Как вы думаете, какая же характеристика местности была взята фирмой за основу при получении этих данных? Правильно, качество местной воды. У меня такое ощущение, что «Липтон» до сих пор не выпускает чай для Киева просто потому, что тамошние дегустаторы чая – ти тестеры – не выдерживают и выходят из строя. Ведь титестер – это как Восток: дело тонкое. Он не пьет дегустируемый чай, а ополаскивает им рот. Так он определяет его вкус. А чтоб определить запах – нюхает ополоснутую чаем пустую чашку. Главное отличие титестера, а также дегустатора алкоголя от прочих дегустаторов в том и состоит, что он практически не потребляет дегустируемый продукт – даже в малых дозах. На какие суммы титестеры страхуют свои вкусовые пупырышки – все равно не скажу, не поверите. Какая уж там киевская вода? А про свою родную одесскую вообще молчу, чтоб не залить горькими, непригодными для чая слезами клавиатуру своего компьютера.

Заваривайте не очень долго – около 5 минут. Если не терпится, на лейте чашку, а потом вылейте ее обратно в чайник – будет скорее. Зеленый чай заваривается примерно вдвое дольше. Кстати, зеленый чай способствует повышению интеллектуальной работоспособности. Если вы с этим не согласны – выпейте чашку-другую зеленого чая, голова станет работать лучше и вы сразу согласитесь. Передержите чай – в раствор полезут излишки дубильных веществ и прочая пакость, невкусная и вредная. Поэтому сразу разливайте чай в чашки. Кстати, чай – это вам не бульон. Не снимайте пену – она как раз символ того, что заварено правильно.

Класть ли сахар – решайте сами. Иногда не мешает. Чем лучше чай, тем менее это обязательно. Чай, как дружба – особенно хорош достаточно крепким, но не очень сладким (Ф.Гладков). Англичане пьют с молоком, причем льют чай в молоко, и никогда наоборот (это вообще общее правило

буржуазной лженауки кулинарии – тяжелая жидкость льется в легкую, скажем, воду в вино, а не вино в воду). Чай по-русски – это и у англичан чай с сахаром и лимоном.

Теперь кратенько – что делать нельзя.

Не кипятите воду вторично – это уже не вода, а суп из вареных микробов! Не укутывайте чайник – если так уж хочется прелого сена, дешевле съездить за ним на дачу или за город. Не пейте старую заварку – свежий чай на Востоке называют лекарством, а старый ядом, и правильно! Не храните чай где не попадя – он впитывает запахи, как промокашка. Стеклянная банка с притертой пробкой – место практически идеальное, керамика тоже годится, а в пластмассе чай преет, в металле киснет, в полиэтилене задыхается. Не разбавляйте кипятком крепкую заварку – уже говорил и еще раз повторяю, ибо это слишком распространенное заблуждение. Не кипятите воду в металлических чайниках – в эмалированных куда ни шло, а еще лучше в закаленном стекле, нержавейка разве что в край нем случае. Не пользуйтесь металлическим ситечком совершенно из тех же соображений – уж лучше пластмассовым. Про пакетики я вроде уже предупредил. Не кипятите чай, не ставьте его на огонь даже на секунду, даже в шутку – а если уж сделали это, выпейте, и будет вам поделом. Вот чего уж точно нельзя. Остальное можно попробовать.

Есть и другие системы заварки чая. Японцы растирают зеленый чай буквально в мельчайшую пыль, заваривают не кипятком, а 70-80 градусной водой, а потом взбивают это все в чашке бамбуковой мутовкой, как пену для бритья. По их мнению, аромат чая при этом сохраняется наилучшим образом, а уж вкус какой получится – его они меньше ценят. Японская чайная церемония – это всемирно известный красивый и мудрый ритуал, о котором я рассказывать не стану, ибо все равно в вашей конторе его не внедрить. Японцы ввели его специально для смирения духа самураев, и они входили в чайный домик только на коленях. Представьте, как вы предлагаете вашему начальнику стать на колени перед своими подчиненными, чтоб чайку с ними попить – и смиритесь с тем, что вы не японец.

Травки к чаю – это уже способ придать ему индивидуальность. У каждого в ходу собственная смесь, иногда лично собранная и высушенная. Мята, душица, мелисса, чабрец, зверобой… Знатока сразу видать – отхлебнет и скажет, что намешано. Не ошибаются практически никогда, потому что кто толком помнит, что в банку сыпал? К тому же состав и достоинства такой смеси – замечательная тема для светской беседы, почти на уровне восточного гороскопа.

Экзотические варианты тоже хороши, хотя обычно изредка. Заварите чай вместо воды кипящим молоком – уже интересно. Чай с красным вином, с апельсиновой коркой, с медом и яичным желтком (желток сначала растереть и взбить с небольшим количеством чая похолодней, а то свернется), с лимонным соком, с малиновым сиропом. А проще и надежнее всего – с ложечкой рижского бальзама или ликера «Старый Таллинн». Впрочем, наш родной винницкий бальзам совершенно не хуже. Тысячи вариантов, а основа одна – отрезанные веки Бодхидхармы, огромное спасибо ему за такое членовредительство для нашего с вами блага. В меру терпкий, без меры ароматный, расслабляющий ненадолго и подбадривающий без излишеств, индийский, цейлонский, китайский, грузинский, зеленый, черный, горячий и сладкий. Заходите в гости – как раз чайник закипел. Чай да сахар!

ТЭМ ПУРА
Япония

Здравствуйте! Куда только нас не заносили наши кулинарные странствия – от Украины до Мексики и обратно. Вся кухня интересная, вся достаточно экзотическая и непростая. Но есть ведь в мире страна, признанная эталоном экзотики, более того – простоты, элегантности, необычности и технического совершенства, а мы до сих пор туда не добрались. Не хорошо! Давайте все-таки попробуем здесь, далеко от Тихого океана, приготовить что-нибудь близко знакомое нашим видеокамерам – пусть вспомнят, бедняги, родной дом. Япония! Страна, о которой рассказывают столько – и правды, и баек, и попросту анекдотов – что хочется поподробней разобраться, что же это такое японцы едят, что смогли стать экономическим чудом столетия? Самым главным и удивительным, обогнать их уже никто не обгонит, и если не принимать в зачет экономических чудес наоборот, у нас нет никаких шансов с ними сравниться. Давайте раз беремся, в чем дело. Ведь шестидесяти лет не прошло с тех времен, когда все знали – японские товары дешевые, но скверные, сделанные по плохо уворованным чужим патентам, не надо их покупать! Как они смогли подсунуть эту репутацию китайцам, а сами заработать другую? Стоит разобраться… Может быть, если есть то, что и они, дело пойдет на поправку? Давайте попробуем.

Неопытный человек может подумать, что очень уж легко живется японскому повару. Особенно по сравнению с китайским, который спит и видит, как бы сделать, чтобы человек не догадался, что он такое ест. Впрочем, это частенько и к лучшему. Стоит ли знать, что парадное и дорогое блюдо «битва тигра с драконом» готовится из кошатины пополам с змеятиной? Недаром говорят, что честным и аккуратным китайцам можно доверить любую руководящую работу, кроме одной – директора зоопарка. Съест все, что догонит и прожует – такие уж кулинарные традиции! А в Японии повар, по нашим понятиям, не очень-то и готовит. Нарубит да разложит на тарелке что Бог пошлет и – пожалуйте к столу! Помню, на одном «Брэйн ринге» даже вопрос такой был: японец, объясняя мимикой иностранцу, кто он по профессии, рубил ребром ладони по столу – вот так. Кое-кто купился и ответил, что это мастер каратэ. А это просто повар. Работа японского повара проста – нарезать и разложить. Ну и еще самую малость. В которой-то и все дело.

Блюдо, о котором пойдет речь, в принципе предназначено для

встречи гостей. Лучше всего встречать им гостей привередливых, которые, что им не подай, найдут к чему придраться. Кофе пережарен, чай недосолен, торт недоперчен, тьфу – недопечен, впрочем, какая разница, если чело век настроился быть недовольным, он найдет, чем именно. Пусть сам себе и жарит, и если что не так, пусть, как советовал Райкин, пишет сам на себя жалобу.

Основа этого блюда – рыба. Вряд ли, конечно, такая, как в Японии. Не подавать же в Киеве рыбу фугу! Во-первых, потому что ее нет даже на Бессарабке, а во-вторых, потому, что уж рыбу фугу могут есть только японцы. Некоторые ее части смертельно ядовиты, готовить ее так, чтоб поесть и в живых после этого остаться, учат поваров на специальных курсах, и все равно, практически не бывает года, в котором японские газеты не сообщали бы о преждевременном переселении к богине Аматерасу очередного гурмана. Чтоб все это знать и есть такое, надо быть потом ком самураев. А у меня папа – инженер, а мама – врач. Так что берите любую рыбу без особо мелких костей, всякая годится. Но лучше – свежую. Хотя можно и мороженую, сам пробовал. Вот за этим разговором я ее уже и нарезал на кусочки. Хотя и не так красиво, как японец. Но тоненько и не очень большими кусками – как раз положить в рот.

К этой рыбе, безусловно, подаются овощи. Все равно какие. Японский овощ – не такая уж и экзотика. Летом подрежьте помидоров и сладко го перца. Зимой – тоненько нарежьте обыкновенную картошку. Вполне возможен сельдерей, практически обязательна морковь. Знаете, каким был скромный обед японского солдата в войну? Чуть-чуть риса, а сверху – кружок моркови. Зато назывался красиво – «Флаг родины». И действительно похож! А риса к этому блюду не надо. Вот еще одна его уникальная особенность – японская еда без риса. А ведь они даже водку из риса гонят – сакэ это самое знаменитое, не к столу в нашей языковой стихии будь произнесено. Чуть крепче портвейна «Агдам», да и вкус не лучше. До такой степени японизироваться я отказываюсь. А овощи красиво разложите на блюде, можно даже на той самой деревянной доске, на которой их резали – но не просто так, а с сознанием того, что есть же на свете народ, в котором не выйти полюбоваться цветущей вишней все равно, что у нас пригласить гостей к праздничному столу без водки. Можно выложить из них красивый узор. Можно даже сочинить хокку – три строки без вся кой рифмы, но передающие эмоцию. Ну, скажем, так:

Помидоры в январе…

Неужели это и есть
Звериный оскал капитализма?

Ил покороче, чтоб соблюсти японскую норму – 17 слогов на хокку. У наших переводчиков это редко выходит, но я ведь не переводчик, сам пишу. Пусть теперь японцы на японский сами переводят, а не захотят – у нас такие хокку будут, что и у самих японцев нет, позор-то какой! Попробую…

Редька – самый японский овощ.
И самый русский.
Мир-дружба!

Кстати, про редьку – правда. Да и хороша она к рыбе. Лук, сладкий перец, даже картошка соломкой, помидоры, да мало ли что, не в этом суть – уже сказал, что. Выставим на стол замечательный агрегат, который уже сам по себе превращает любую еду в праздник. Правда, красиво? Этакая настольная жаровня, горшок для кипящего масла, в специальную горелку наливается специальное же горючее или, на худой конец, кладутся таблетки сухого спирта – и празднуй себе на здоровье! Поставим нагреваться казанчик с хорошим рафинированным растительным маслом. Кстати, если этого умопомрачительного агрегата у вас нет, вполне можно просто воспользоваться этим казанчикам для привычного на всем постсоветском пространстве приема гостей на кухне. Кстати, в этом мы не так уж далеко ушли от Запада – у них тоже все чаще кухня совмещается со столовой, отделяясь лишь невысоким барьерчиком. Кстати, не к столу будь сказано, и туалеты у них практически обязательно совмещенные, так что зря мы хрущёвки ругали. Правда, на квартиру их штуки три-четыре, но это уже такая мелочь, даже упоминать неудобно, да и к теме передачи это имеет весьма малое отношение.

Пока кипит масло, приготовим соусы. Японские соусы изысканны именно своей простотой. К своим замечательным суши, не жареной рыбе, а вообще сырой, они подают любимый всем Востоком соевый соус и тертый хрен. Тоже, знаете ли, замечательное растение. В журнале «Химия и жизнь» как-то писали, что у семечка хрена есть верх и низ и, если по садить его вверх ногами, то, как бы помягче сказать… хрен из него не вырастет. С точки зрения грамматики – уникальная фраза! От изъятия отрицательной частицы «не» она совершенно не меняет своего смысла. Много ли таких фраз вы вспомните? Вот так я вас отвлекаю от того, что наш хрен – не совсем японский, тот

зеленый какой-то. Но за неимением гербовой обходимся отечественным хреном. Только без свекольного сока.

Второй соус еще проще. Надавим в соусник лимонного сока – чисто го, без всякого сахара, чтоб от одной мысли о нем скулы сводило и слюна фонтанировала. Знаете, как досадил своим коллегам музыкант духового оркестра, уволенный за прогулы. Подошел к ним во время выступления и стал есть лимон. Как яблоко, от куска, без всякого сахара. Они буквально захлебнулись слюной и стали извлекать из своих инструментов звуки, совершенно в приличном обществе неописуемые. А мы этот сок еще и посолим. Ужас? Нет, очень распространенное на Востоке вкусовое сочетание, и мы сейчас его оценим.

Еще одна мелочь – приготовить кляр. Тут все просто – яйцо и мука. И в то же время сложно – как добиться оптимальной густоты, чтоб жидкое тесто обволакивало то, что в него опустят, и в то же время не оставляло комком. Просто и в то же время сложно – совсем по-японски!

Вот масло и вскипело. Переливаем его в нашу экзотическую посуду, ставим на стол, а дальше уж пусть дорогие гости управляются сами. разве что покажу, как это делается. Наколол на свою вилочку рыбку и опустил сначала в кляр, а потом в кипящее масло. Жарится такой кусочек чрезвычайно быстро. Для себя примерное время жарки я определил просто – как раз хватает для сочинения одного хокку. Сейчас подумаю… Вот!

Днепровская рыба,
Прованское масло,
Японское блюдо!

Про дружбу народов, что ли? Вот и готово. Макайте в сами какой хотите соус и пробуйте. Прелесть – просто тает во рту! Можно и овощи так же поджарить, а можно и сырыми. Каждый сам себе повар, сам себе едок, сам себе японец. Сакэ к этому не купишь, а здорово бы! Имитировать его несложно – разбавьте водку сладковатой горячей водичкой, эта кий грог получится. Чего еще не хватает для гармонии, япона мать! Разве что хокку сочинить. Вот, скажем, такое:

Японцы это едят,
А мы – нет.
Не в этом ли дело?

Задумайтесь! И спишите рецепт. Пригодится.

ТОМАТНЫЙ СУП НА СКОРУЮ РУКУ

Хотелось бы заметить, что до сих пор мы шли по линии наименьшего сопротивления – готовили блюда стран, которые и так относительно легко доступны. Для стран СНГ даже визы не надо – садись и езжай. Франция – страны Шенгенского соглашения, попадешь в нее – угодишь и еще в десяток. А страна, которую я сегодня предложу Вашему вниманию, в этом плане сложней намного – не присоединяется к соглашению, и все тут! Хочет все у себя решать сама – и с визами, и с валютой, и со всем. Как привыкла на протяжении уже почти тысячи лет. Британия, владычица морей!

Боюсь, что некоторые уже собрались закрыть журнал – ведь по всему меру распространено мнение, что уж чем славится Британия, так это не вероятно скверной кухней, которую еще привыкшие с младых ногтей как-то вынести в состоянии, а остальным лучше и не пытаться. Я попытался разобраться, откуда в этом вопросе ветер дует. И совершенно не удивился, когда понял, что дует он из-за Ла-Манша. От ближайших соседей и заклятых друзей – французов. Что поделать, история такая! То французы Англией владели, то англичане Францию захватывали, лили друг другу горя чего сала за шкирку так, что паленым пахло на всю Европу… Да что говорить, вспомните только одно – Столетняя война: кто воевал? Кстати, не Столетняя – она гораздо больше длилась, это уже для круглой даты упростили. И прошло-то уже все давно, и уже более ста лет Англия и Франция добрые друзья и союзники, а все то, что французы, законодатели мировой кулинарной моды, со свойственным им добрым юмором об английской кулинарии сказали, то и стало безапелляционным приговором всей английской кухне. Чего их, французов, слушать, если до сих пор каждая француженка, желая дать понять своему французу, что пришли дни для использования ей самого рекламируемого на нашем ТВ товара, говорит: «Ох, Жан, не сегодня – ко мне англичане пришли!». Старые предубеждения – сколько от них вреда…

А если посмотреть на британскую кулинарию нефранцузским взглядом – много интересного можно обнаружить. Ростбиф, пудинг, пикули, ворчестерский соус… А среди первых блюд есть одно, которое я и хотел бы предложить сегодня Вашему вниманию. И дело не только во вкусе. Дело в гостях, которые всегда сваливаются на голову, как снег – совершенно неожиданно и обычно голодные. Как накормить их и быстро, и вкусно (уж хотя бы потому, что придется вместе с ними есть) – вопрос непростой.

И одно из средств его решения я вам сейчас представлю. Томатный суп на скорую руку! Почти никакой работы – можно готовить прямо при гостях, заодно втирая им очки насчет того, какая замечательная вещь сейчас по лучится (это вообще крайне полезный кулинарный прием – хвалите свою стряпню почаще, и она действительно станет гораздо лучше!). Для него очень мало чего нужно, а то, что нужно, обычно лежит в вашем холодильнике или можно купить в ближайшем ларьке за углом.

Значит, начнем с ингредиентов. Достали из холодильника литровый пакет томатного сока, кусок копченой грудинки с хороший кулак величиной, большую луковицу, банку консервированной кукурузы, пакет сметаны и пучок зелени. Это все! Чего нет – сбегали на угол и купили. Лет 35 назад этому супу цены бы не было – помните, как тогда шумели о кукурузе, царице полей? Вот что бывает, если даже вокруг хорошей вещи раздувать шаманские камлания без меры, такта и вкуса… Ах, впервой ли нам, что ли, не будем о грустном. Начнем лучше само священнодействие – гости ждут. Можно дать им в руки какой-нибудь альбом или книгу, а можно и лучше придумать. Подпрягите их работать – время так незаметно и про летит. Пусть порежут лук и грудинку меленько. Вы еще похвалите: «Как хорошо у тебя выходит, я так не умею» – вреда не будет, только будут больше стараться. Можно еще потом, когда уже все съедят, глубокомысленно заметить: «Так вкусно еще никогда не получалось… А все потому, что ты, имярек, так прекрасно открыл банку с кукурузой. Куда уж мне!»

Как порезали, бросаем грудинку на горячую сковородку. Как сальца немного натечет, добавим еще и луку. Пусть дойдет до светло-коричневого тона и соответствующего запаха, который все и так знают. А тем временем можно порезать зелени. Здесь она не только полезна, не только вкусна, не только возбуждает аппетит. есть еще одна деталь – зелень тут нужна для цветовой гаммы. Красный, желтый и зеленый – не суп, а какой-то литовский флаг получается. Но красиво! Тем паче запах уже настраивает гостей на дальнейшее. Знаете, чем хорошая зелень отличается от плохой? Расстоянием, на котором она еще пахнет. На базаре вас сразу начнут уверять, что зелень хоть куда, лучше, чем с грядки, и в доказательство раздавят у вас перед носом пару стебельков. Будьте осторожны и помните, что если эту торговку перед вашим носом так придавить, она тоже может запахнуть. Поднесите сами пучок с прилавка к носу на длину обычной школьной линейки. Если запаха нет – значит, и зелени нет. Так, веник.

Чтоб времени не терять, отрубим донышко банке с кукурузой и на дорвем пакет сока. Или откроем банку. Чуточку попробуем, а

то всякое бывает, и никакая красивая импортная упаковка никаких гарантий не дает. Если сок скверный – лучше вылейте и купите новый, жалко такой суп портить. Кстати, не наливайте себе стаканчика, лучше, если уж приспичит, надорвите другой пакет. Томатный сок пьется легко и незаметно. Помню, на студенческих гулянках сколько бы не купили томатного сока – ни капли не оставалось. А если все в порядке – давайте все и выльем в кастрюльку: сок, кукурузу, непременно вместе с жидкостью, и все со сковородки. Соль, перец – по вкусу, можно черный, а можно к томатам и красный. Сейчас есть западная гастрономическая новинка – лимонный перец. Так его тоже можно. Включили огонь, и пусть покипит пять минут.

Пока кипит – пара слов об английской кухне. Великий и ужасный, как Гудвин, поридж на завтрак, то есть овсянка – тоже оттуда. В ней одной – вся принципиальная схема английской кулинарии: сытно, полезно, само по себе невкусно, но вкус ты создаешь сам – соусы, приправы, сахар, соль… И еще: самая вкусная еда обладает свойством приедаться и тогда даже ложку в рот взять не заставишь – попробуйте, например, каждый день есть на завтрак черную икру, увидите, что будет через неделю! Овсянка приедается сразу, и это правильно – если уже придется есть, спокойно ешь каждый день, ибо самое страшное уже позади, и компенсируешь это добавлением каждый день чего-то нового – смотри выше: то с сахаром, то с солью, то с молоком, то с кетчупом, вроде одна и та же каша, а все другая. Империю, в которой никогда не заходило солнце, строили люди, воля которых воспитывалась необходимостью есть овсянку на завтрак семь раз в неделю в течение всей жизни. Кстати, по этой причине соусов в английской кулинарии несколько больше, чем писал ехидина Вольтер. Его высказывание о том, что во Франции триста религий и три соуса, а в Англии – наоборот, скорее звучно, чем точно, и это уж точно. Неповторимый мятный, деликатесный кумберлендский, таинственный ворчестерский, секрета которого не знает даже фирма, которая его вы пускает (тут я, положим, малость приврал – но самую малость), и про чая, и прочая… Есть чем поливать знаменитый ростбиф с кровью (не пугайтесь зря, никакой крови нет, так – чуть красноватый посерединке). Ну, вот и готово, пока я тут разглагольствовал.

В каждую тарелку – супу, сметаны и зелени. Видите, не только вкусно, но и красиво! Что красиво – видите, а что вкусно – не знаете? Попробуйте, и все станет ясно. То-то! И необычно, и сытно, и вкусно – что вам еще надо? Хороших гостей? Это проблема не кулинарная… Кстати, можно решать ее с другого конца. У хороших людей и аппетит хороший. Более того – даже не

очень приятный народ перед тарелкой чего-нибудь вкусненького добреет на глазах, умиляется сердцем и если не радует окружающих, то хотя бы не очень им пакостит. Сошлюсь на собственный опыт – под томатный супчик ни один из моих гостей слова плохого другому не сказал. Попробуйте и вы – хуже не будет, а если поможет, то чего же еще от жизни желать?

УТКА ПО-ФРАНЦУЗСКИ
Франция

Если у западноевропейца или американца мало денег, а есть хочется, он пойдет в китайский ресторан, если ему хочется чего-нибудь необычного, он скорей предпочтет ресторан японский, если он отправится в ближайший ресторан – он почти наверняка будет итальянским, если ему захочется еды попроще и поострей – мексиканские рестораны к его услугам… Так уж там все устроено, почти весь недорогой общепит – этнические ресторанчики. Америка вообще предпочитает жить этническими общинами, и поэтому огромный кусок мира, причем достаточно важная его часть, скрывается в любой американской деревеньке – хоть в Калифорнии, хоть в Иллинойсе. Сделал два шага – и ты во Вьетнаме, ешь свинину с молодым бамбуком. Чуть в стороне – Россия, точней, СССР, поскольку в меню и солянка, и борщ, и шашлык, и плов. А через дорогу – таинственная Индия, где к филе молодого козленка тебе подадут чатни из манго и соленые лимоны. А потом заходишь в японский суши-бар, где ничего и не подают, кроме куска сырой рыбы или другого морского жителя на рисовом колобке, а вокруг – ну кто угодно! Шумные японцы, распевающие песни и стучащие в такт кулаками по столу, как их бывшие (да и нынешние) союзники немцы, да и сами немцы в традиционных шортах, небогато одетые вьетнамцы с особой сосредоточенностью на лицах, итальянцы, как будто удравшие перекусить с массовки на съемках очередной серии «Крестного отца», да и мы с братом – уроженцы шестой части света… Забавно, правда – все бывшие враги Америки! Не дерутся, не буйствуют, с удовольствием наминают экзотический деликатес, а потом аккуратно расплачиваются, не забыв уплатить и 8% налога калифорнийскому правительству… Вот так Америка нас и победила. Не самый плохой способ побеждать… А куда американец пойдет, если хочет поесть шикарно? Конечно, в французский ресторан – куда же еще?

Французская кухня обрела свою славу еще в средневековье и достой но держит свое знамя до сих пор. Сформировавшись при дворе Людовиков, она расплескалась по всему миру вместе с эмигрантами, спасающимися от революции, ибо в революционные времена предельно упрощается не только судопроизводство, но и меню. Да и в наших краях в начале прошлого века что был бы за барин без французского повара! Кухня великих соусов, родина майонеза, царица мировых винотек, родной дом коньяка и

шампанского (по международным правилам только французское вино может называться «Шампанским», поскольку Шампань именно там, а не в Шампанском переулке у нас в Одессе), место рождения большинства великих поваров – даже шефа московского «Эрмитажа» Оливье, о котором мы ничего и не знаем, кроме того, что есть такой салат. Может вполне оказаться, что владелица ресторана – не француженка, а румынка, унаследовавшая его от покойного мужа-венгра, но это только и значит, что она будет «косить под француженку» еще с большим усердием, вроде таллинцев рязанского и самарского происхождения, которые дадут по чопорности коренным уроженцам Колывани сто очков вперед. А меню будет, естественно, на французском. И будут в нем и улитки, тушеные в чесночном соусе, и луковый суп, и даже это – знаменитая французская утка. В Америку пока билеты дорогие – давайте приготовим ее прямо здесь.

Возьмем обычную потрошеную уточку, посолим, поперчим, посыпем травкой – тут неплох будет тимьян, она же богородичная травка, именно ей, по мнению д'Артаньяна, вскармливали замечательно вкусных зайцев в имении Портоса. С травками тут можно поэкспериментировать самому – эстрагон, например… в общем, решайте сами. После этого традиция велит взять четыре больших кислых яблока, очистить, вырезать сердцевинку, нарезать, а потом запихнуть птичке в самое нутро, добавив зелени и, может быть, положив рядом лавровый листик и часть невместившихся яблок, после чего и печь. А чего же тут такого французского?

Франция сейчас только начнется – и начнется с действительно необычного в нашем понимании для утки фрукта. В нашем сознании он скорее связывается не с утками, а со свиньями, и то сугубо в отрицательном смысле. Но мы-то не свиньи и хорошо понимаем в апельсинах! Трудно по верить, что эти продукты прекрасно сочетаются. Но вы попробуйте – и убедитесь сами! Три апельсина, не меньше. Вполне может быть, что и четыре. Режем их ломтиками, чистим, а цедру не выбрасываем – мало ли куда пригодится, и вместе с яблоками и зеленью фаршируем ими утку, пока места хватит. Зашивать ли утку? Если есть время или нитки вкусные по пались – пожалуйста. Но это не обязательно.

Утку можно тушить в специальной посуде – утятнице. Но лучше на небольшом противне – не бойтесь названия, это не от слова «противный», а от немецкого «Bratpanne», сковорода для жарки. Остатки яблок и апельсинов кладем вокруг. Можно положить и картошки, которая испечется и станет гарниром – очень вкусным, пропитанным соком. А можно и отварить рис, его

лучше поливать соусом. О соусе – позже.

Кладем противень в раскаленную духовку и минут 10 держим на сильном огне – это градусов 250-300. Пусть подсохнет и выпарится. А мы пока откроем бутылку белого сухого винца. Нальем один стакан и отставим бутылку в сторону – пусть постоит, я человек не ахти как пьющий, у меня она в холодильнике Бог знает сколько простоять может, а у Вас? Мол чу – не мое кошачье дело. Важно, что 10 минут прошло, можно вытащить, понюхать и полить вином. Теперь уменьшим огонь и посмотрим на уточку. В отличие от многих рецептов, когда заложил продукты, поставил на огонь – и плюй себе в потолок, здесь уточку придется время от времени тревожить, причем с ложкой в руках. Откроем и польем получившимся со ком – чтоб корочка была, чтоб мясо было сочным. Насчет обмазывания сметаной – как пожелаете, не было противопоказаний, можно перед жаркой сметаной обмазать и вот такой сразу в очень горячую духовку и посадить. Главное – не забыть через 10 минут огонь в духовке уменьшить и подержать птичку в тепле часа полтора, время от времени поливая соком, нюхая и одобрительно причмокивая. Дело это тонкое, пересушенная утка годится сугубо для подачи тем гостям, которых вы не желали бы увидеть в своем доме никогда. Слишком часто открывать духовку тоже нежелательно. Помните байку о трех сестрах, которым дали по одинаковому куску мяса и предложили отварить в одинаковых котлах – у какой мясо скорее сварится, на той принц и женится. Так вот, принц женился на младшей – старшая и средняя так хотели замуж, что слишком часто открывали котлы, и мясо остывало. Не стоит им уподобляться. Найдите золотую середину. По моим наблюдениям, это раз в четверть часа, но, конечно, еще и от утки зависит.

Тем временем выдавим сок из большого апельсина и трех мандаринов. Добавим еще полстакана вина и чайную ложечку крахмала. Порежем корку с половинки апельсина тонко-тонко. А теперь, когда утка готова, сольем полученный сок в ту же кастрюльку и, помешивая, прогреем до кипения – но кипеть не дадим, как хорошему кофе, тут же поднимем кастрюльку, убавим огонь и будем над ним водить, чтоб до кипения все время оставалось чуть-чуть. Пробуем, если надо – чуть подсаливаем, добавляем сахара, вина или пряностей. Вот мне, например, захотелось туда гвоздичку бросить и проварить – кто мне запретит, а о себе думайте сами.

Вот все и готово. Утку – на стол, к ней специальные ножницы – разделывать, нету – хоть топором рубите, соус – отдельно в соуснике, им поливать и утку, и гарнир, вот, кстати, и гарнир –

рис или картошка. Как между гостями такое делится, в народной сказке уже рассказано – кому ножки, топтать отцовские дорожки, кому голову, потому что он в доме голова, а себе что останется. А что останется, вы и определяете. Вот такое сочетание, типичное для французской кухни: мясо с фруктами, сладкое с соленым, тушение в вине, к блюду, естественно, святыню французской кухни – соус, который скрывает ошибки поваров, как фасад – ошибки архитекторов и земля – ошибки врачей… В городе, первым градоначальником которого был француз, самый ближний к центру пляж носит имя француза, а главная улица зовется в честь испанца, которого все считают французом, это блюдо вполне пройдет как национальное, во вся ком случае, пока наши мудрые законодатели вслед за единым государственным языком не приговорят нас к единой государственной кухне. Французская кухня популярна всюду и всегда, и если правда то, что человек есть то, что он ест, это значит, что мы все немного французы. Вив ля Франс!

ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ

Кто бы отказался сейчас от хорошего блюда вареников? С мясом, с картошкой, с вишнями, с творогом, с замечательными шкварками – куриными, гусиными, из свиного сальца со шкуркой? Ну вот кто бы отказался? Покажите мне такого человека! Ну, тогда я вам его покажу. Вот он, этот человек. Не хочу вареников. Только подумаю, сколько с ними возни – сразу не хочу.

Открыв любое более-менее приличное руководство по кулинарии и по читав, как готовить вареники, сразу и думать о них забываешь! Тесто замешивать на ледяной воде и подальше от плиты, чтоб похолоднее было! Лепить только руками – никаких вареничниц, это от лукавого и спущенного сверху заводам ВПК планам по ширпотребу. Варить в большой кастрюле, чтоб им там тесно не было – коммуналка какая-то… Тьфу, устал, уже не хочу никаких вареников. Мне бы чего попроще. Но вареников все равно тоже хочу. Что делать? Кто виноват? С чего начать? И вообще – как нам реорганизовать Рабкрин?

Тут и всплывает в памяти замечательное такое слово «ленивые вареники». Уже в чем-то братья по духу, и это как-то сближает. Действительно, разве плохо быть ленивым? Если прилежному человеку надо что-то сделать, он же возьмет и сделает. А ленивый сначала подумает, как бы сделать это попроще. Так вот прогресс и движется, так и изобретают все на свете – в том числе и ленивые вареники.

Блюдо это подходит мне буквально во всем, и вам, я думаю, во многом подойдет. Оно простое, это даже из названия ясно. Оно диетическое и практически никому не повредит – и в то же время может быть и ост рым, и соленым, и пряным, это только от нас зависит. Несмотря на простоту и быстроту, оно несет в себе какой-то элемент парадности. Мой отец готовил его на всю семью по воскресеньям, не всегда, а иногда, если попросят (кстати, просили часто). А теперь, когда я сам стал отцом и вообще главой семьи, я тоже порой снисхожу к просьбам домашних приготовить ленивые вареники, причем предпочитаю, чтоб попросили. Не в кулинарных проблемах тут дело – просто именно так можно почувствовать себя кормильцем в самом полном и высшем смысле этого слова, никакие деньги этого ощущения не дают.

Слышал я, правда, как несознательные люди называют ленивыми варениками все, что угодно – в том числе обычную отварную вермишель с творогом. Дело хорошее, блюдо тоже быстрое, питательное, полезное и вкусное (поразительно, но два

последних эпитета иногда совместимы, хотя в это мало кто верит). Но уж тогда называйте столовскую котлету ленивым шашлыком, а бульон из кубиков – ленивым борщом. Я так не могу. Все должно называться своими именами. Вот это пачка творога, а не ленивое масло. Вот это мука, а не ленивый хлеб. Вот это два яйца, а не ленивые цыплята. И вот из этого действительно могут выйти ленивые вареники.

Первый этап предельно прост. Пачка творогу, два яйца, муки – ложки четыре. Продукты, как сами видите, простые, полезные и естественные. Творог вовсе не обязательно базарный – тот я лучше в холодном виде со сметаной смолочу. Вполне можно обыкновенный, постный, из казенной пачки. Тот самый, который горячо рекомендуется в целой куче диет – и от печени, и от сердца, и при диабете, а уж при ожирении, так это вы сами понимаете, ибо калорий чуть, а белка навалом. Еще утверждают, что творог помогает от склероза. Так что мне его надо есть чем побольше, работа, знаете ли, такая… Кстати, всегда охотно ел, с самого детства – может, потому и играю во все эти телеигры? А яйца пойдут любые, хотя лучше тоже базарные, с темными желтками. Помните, вопрос был на «Что? Где? Когда?» – на каких желтках разводили краску средневековые живо писцы, когда рисовали деревенских женщин, и на каких – когда рисовали городских дам? Ответ был простой и для меня очевидный – для смуглых селянок нужны желтки сельских кур, они же темные! А знатоки вот не справились. Из чего следует, что умение готовить может где угодно при годиться. Ну, а мука – она мука и есть.

Из этого всего вымешивается тесто. Добавляйте, если надо, еще муки, если тесто вымешивается какое-то не достаточно крутое. Тщательно перемешать хорошей толкушкой и получить, вовремя добавляя то муку, то, если перебрали – воду, такое тесто, которое хорошо катать в плотненькие колбаски, смахивающие по параметрам на купаты, только что без мяса.

Досточка для ленивых вареников нужна большая. Берем малость теста и раскатываем в вот такую колбасу, посыпая по мере надобности мукой. чтоб все тесто на доске не осталось. Еще одну, еще одну… Вот и тесто кончилось. Теперь берем нож, смачиваем его водой – тоже чтоб не липло и нарубим эти колбаски на вот такие кусочки, каждый примерно со сливку-алычу.

А на плите уже стоит казан с водой, большой и широкий. Если хочешь вареники – не экономь на воде. Если, разумеется, не желаешь вместо вкусных, красивых вареничков получить непроварившийся несъедобный комок. Подождем, пока вскипит – бросать нужно в кипящую воду и сразу.

Что бы теперь не мешало – подумать, чем мы готовое блюдо заправим. С варениками в этом вопросе всегда масса тонкостей. Яблочные вареники едят с медом, вишневые – с сиропом, картофельные – с топленым салом, а творожные – обычно со сметаной. Собственно говоря, можно было этим и ограничиться. Но можно и что-нибудь придумать.

Самое простое – выдавить в сметану малость чесночка, а потом чуть-чуть посолить. Заправка получается прекрасная, и не только для ленивых вареников. Другой вариант – прямо в миску бухнуть хороший кусок сливочного масла, а потом все посыпать нарезанной зеленью. Если кто хочет еще и поперчить – нет проблем, тоже идет. Покупные соусы к ленивым вареникам годятся практически все, хоть индийский чатни, хоть французский салатный, хоть любая из двухсот разновидностей кетчупа. Это блюдо гениально воспринимает любой соус, ухитряясь само в нем не теряться. Кстати, мой вкус требует к ним соленых приправ, но если кто-то любит сладкие – опять-таки нет проблем! С вареньем – можно, лучше не очень густым; с медом – прекрасно, еще и маслица добавьте; с шоколадным маслом – очень интересно получается, я пробовал и понравилось… С чем же нельзя? Если вспомните соус, с которым их есть нельзя, напишите, пожалуйста. Ей-Богу, самому любопытно.

А у меня есть свой любимый соус к вареникам. Да не только к ним – к пельменям, к пампушкам для борща, даже к хашу. Он немного похож на украинский саламур, немного – на молдавский муждей, совсем отдаленно – на то, что армяне подают к хашу, но только похож. Может, я сам его придумал? Вряд ли – в кулинарии это практически немыслимо, все уже было. Но соус прекрасный, и я хочу, чтоб и вы о нем знали.

Берем полголовки чеснока, пол-чайной ложечки соли, чайную ложку уксуса, хорошую щепотку перца, рюмку постного масла. Давим чеснок, перемешиваем, добавляем чуть-чуть воды. Вот и все пока. Главное – поста вить в сторону, чтоб не сразу нашли, а то разметут до начала общей трапезы, просто вымакают хлебом, и, во-первых, нечего на стол подавать, а во-вторых, обожрутся сухомяткой до подачи основного блюда на стол, что и вредно, и жутко раздражает, ибо для чего же, получается, старался?

Теперь бросим все вареники в кипяток – лучше всего, чтоб все одновременно. И пусть варятся. Чуть помешаем сразу после начала варки – предпочтительнее деревянной лопаточкой, чтоб ко дну не прилипли. Варятся они недолго. Сначала всплывут, а потом пусть минут 5 поплавают. Только не передержите в кипятке – расползутся и получится у вас ленивая каша.

Вот теперь вроде то, что надо. Это обычно хорошо видно –

вареники разбухли раза в полтора, но не разлезлись. Откинем их на дуршлаг и положим на тарелку столько, сколько надо. А уж туда по вкусу – все, что хочешь: и масла, и сметаны, и соуса, какой выберешь. И вперед – пока горячие! Это блюдо не разогревается, готовится и съедается сразу. Тем паче оно же все равно практически никогда не остается – съедают все! Ну и правильно – зачем добру пропадать. А уж вы сколько раз большое удовольствие получите – даже перечислить трудно! Когда в кастрюлю смотрите, сварились ли уже, почувствуете себя алхимиком или металлургом, знатоком тайн ремесла. Когда будете раздавать, подкидывая сыну лишний вареник, если попросит достаточно жалобно, да и из своей тарелки, и чтоб жена, опасаясь, что вам не хватит, сказала, что ей, пожалуй, много положили и с вами поделится – поймете, как приятно быть хозяином и кормильцем. Когда будете с вареником на вилке выбирать, во что его макнуть и чем закусить – войдете в образ истинного гурмэ (не говорите «гурман», гурман – это обжора, который ест много, но что по пало!). А когда под тем предлогом, что готовили-то вы, свалите на жену мытье посуды, это, пожалуй, будет приятнее всего. Не упустите такого случая! Готовить – штука не то что менее трудная, но настолько боле творческая, что просто никакого сравнения нет. Попробуйте сами!

– ТАК ВЫПЬЕМ, ПОЖАЛУЙ? – ПОЖАЛУЙ, НАЛЕЙ.

Что бы ни творилось вокруг, приходу Нового Года это все помешать не в состоянии. Это радует. Некоторые наши бывшие соотечественники уже празднуют, как миленькие, наступление нового года хиджры в месяце Му харрам. Так что нам еще повезло. И алфавит почти тот же, и гражданства никого не лишили, и выпить можно дважды – сначала с нашим, а через час с их президентом, лишь бы работали дециметровые каналы. А раз можно выпить – почему бы и не выпить?

Чего только нет сейчас на полках магазинов и за стеклами ларьков! Вот только пьют-то не этикетки, а содержимое, так что будьте осторожны – с полиграфией теперь полный порядок, а с виноделием не ахти. А так все есть. Бургундские и анжуйские вина, которые раньше только на страницах «Трех мушкетеров» можно было встретить, настоящий португальский портвейн, похожий на крымский не больше, чем португальский уровень жизни на крымский, канарская мадера, бретонский кальвадос, шотландское виски, так напоминающее тонким букетом и оттенками вкуса самый лучший дедушкин самогон из родного села… А чем хуже свое родное спиртное? Я не из патриотизма, Боже упаси – чего только из него, родимого, не выделывают. Просто из экономического интереса – ведь и дешево, и вкусно.

Начинают всегда с сухих вин: белые – к рыбе, красные – к мясу, и те, и другие – к чему угодно. Из белых – не обойдите «Перлину степу» и особенно «Шабское». Виноград для «Шабского» до сих пор дает швейцарская лоза, привезенная колонистами, переселившимися по призыву Екатерины Великой в наши благодатные края со стабильной экономикой, твердой властью и надежной валютой. Из красных – особенно хорош «Оксамит Украины». Особняком стоят «Изабелла» и «Лидия». Не найдется своих – можно и молдавские, латиница на этикетках их вкус мало изменила. Из полусладких – рекомендую белое «Аркадия». Десертные таировские кагоры – вне конкуренции. Их цену мы только сейчас узнаем. В 1990-м рассказывали мне, как их впервые повезли в измученный антиалкогольным законодательством финский город-побратим Оулу, чтоб попытаться пристроить, и когда назвали цену, услышали в ответ: «Нет, ни в коем случае». Они и расстроиться не успели, как им объяснили, что похожий немецкий кагор худшего качества стоит гораздо дороже, и если они не повысят цену чуть ли не в десять раз, то их будут судить за

демпинг, а товар конфискуют. Теперь, когда цены определяет спрос, а не обком, и они кое-где появились.

Но король новогоднего стола – безусловно, шампанское. И тут нам, одесситам, просто повезло. Наш завод шампанских вин, основанный самим Анри Редерером 100 лет назад – это не просто завод, а памятник мировой культуры. Конечно, по мировым законам это не шампанское – его можно производить только в Шампани. Как мадеру на Мадейре, бордо в Бордо, херес сами знаете где, а в маленьком винницком или кировоградском местечке Самогон – сами знаете что. Ладно, назовите его хоть «Владимир Великий», хоть «Одесса» – дело не в названии, а в качестве. Куда там итальянским дешевым шипучкам, которые рядом с настоящим шампанским и близко не лежали, пока их около «Одессы» на прилавке не поставили! Настоящая пробковая пробка, в отличие от полиэтиленового убоища, вый дет с легким хлопком легко и без напряжения в тот самый момент, когда на киевском эквиваленте Спасской башни начнут бить тамошние куранты. Чокайтесь с первым ударом, а не с последним – Новый год начинается именно тогда!

О борьбе с алкоголем скажу одно – надо бы с этим поосторожнее. Единственное время, когда меня то и дело тянуло выпить, приходится на засилье репортажей о безалкогольных свадьбах и поминках, торжественные рапорты по освоению выпуска безалкогольного пива и вроде бы даже безалкогольной водки. Конечно, Гладстон не так уж далек от истины, утверждая, что от алкоголизма больше вреда, чем от голода, чумы и войны, вместе взятых. Но борьба с развратом путем поголовной кастрации есть метод заведомо порочный. Так и чудится очередной академик с панически ми воплями о том, как евреи спаивают русский народ кефиром.

Лично я считаю, что алкогольные напитки крайне вкусны, достаточно полезны и практически не вредят здоровью. Чем же они виноваты, что рекомендованные дозы превышаются порой в ДЕСЯТКИ раз? Тот, кто выпивает бутылку водки вместо рюмки, как бы съедает кастрюлю борща вместо тарелки. Ну как ему еще себя чувствовать?

Из сказанного выше может быть сделан еще один вывод: вредоносную крепость надо разбавить! Обыкновенное ординарное вино (это выдержки меньше года: ровно на 366-е сутки ординарное вино становится марочным) смешивается с равным количеством любого осветленного сока (виноградный, яблочный, в общем, томатного не надо, а все остальное сойдет). Если всего по два стакана – большая столовая ложка сахара. С лимона срезать цедру, накрошить помельче в смесь, а сам лимон туда же

выжать. Пряностей на такое количество – четверть чайной ложечки корицы, четыре гвоздика гвоздики (желательно, чтоб плавали стоя, а не лежа, так вообще проверяют, выдохлась гвоздика или нет), и на кончике ножа можно добавить бадьяна. Если не знаете, каков вкус бадьяна – вспомните пертусин, который пили в детстве от простуды. Кстати, этот напиток от простуды действительно здорово помогает. Добавим туда же два стакана очень крепкого чая и поставим кастрюльку с этим всем на огонь. Греем, но до кипения не доводим! Кто считает, что это все равно – кипит или не кипит – учтите, что из кипящего напитка первым испаряется спирт, а потом уж все остальное, и после этого уж решайте сами. Хорошенько прогрев, снимаем с огня. Распарив в кипятке горсть изюма и, смешав полученное с полустаканом ореховых ядрышек, спровадим в ту же кастрюльку. Перемешиваем, сразу же разливаем и подаем со всеми необходимыми поклонами, комплиментами и расшаркиваниями.

Называется эта штука чайный глинтвейн. По-немецки – раскаленное или пылающее вино. Кстати, и не ахти как крепко – детям после 14 тоже можно позволить по чуть-чуть. Что касается детей, тут весь вопрос в отношении к змию, которое надо вырабатывать загодя. Когда мой четырех летний сын за праздничным столом попросил водки, я не стал ему ничего объяснять – налил стакан и дал. Он отхлебнул, полчаса ревел, и не пьет практически ничего до сих пор.

Разбавлять можно и нужно – лишь бы с умом. Разбавьте стакан любо го «Амаретто» тремя стаканами молока, и вы будете приятно удивлены. Красное вино, разбавленное газировкой один к трем-четырем, вообще не пьянит, прекрасно утоляет жажду, а главное – сразу придает столу какой-то западный вид. Как и правильно поданный вермут, который большинство из нас ненавидит за нашу собственную глупость, употребляя его неразбавленным. Разбавьте вермут газировкой один к одному, выдавите ломтик лимона или апельсина – и пропадет ваша уверенность, будто герои Хемингуэя пьют такую гадость сугубо потому, что Эрнест хапнул большую взятку от производителей этой отравы. Налейте две трети бокала томатного сока и долейте хоть русской водкой, хоть украинской горилкой по лезвию ножа – это и будет знаменитая «Кровавая Мэри», выпивка и закуска в одном бокале. Разбавить – это не только сэкономить. Один британский адмирал пожадничал выдавать морякам каждый день по чарке рома и велел разбавлять его чаем. У нас бы (вспомните «Потемкина»!) из этого получился бунт, а у англичан – грог. Сами решайте, что лучше.

И еще один, последний рецепт. Смочите стенки бокала

постным маслом, налейте туда чайную ложку водки, бросьте яичный желток, ложку кетчупа, по щепотке соли, красного и черного перца, выдавите туда же ломтик лимона и размешайте. Это для тех, кто перепил – хорошо приводит в чувство, хотя и ненадолго. Пусть этот рецепт вам никогда не понадобится! С Новым Годом всех, с новым счастьем – старым мы уже вот так сыты!

ЗАВИВАНЕЦ

Приготовление еды – это своего рода кулинарное путешествие. Замечательное это дело – странствовать по всему миру, не выходя из-за стола, и даже не всегда это замечая. Собственно, каждый раз, садясь за стол, мы объезжаем весь мир. То перечницу возьмем – с черным перцем из Индии или красным с Явы, то картошки себе поджарим, американской гостьи, то на сладкое скибку арбуза отрежем, уроженца пустыни Калахари на самом юге Африки… По-моему, самое время посетить в наших странствиях еще одну страну, кулинария которой пользуется заслуженной славой, страну большую, многонациональную и поэтому весьма разнообразную во всех смыслах – и в кулинарном тоже, самую большую из стран, расположенных целиком в Европе. Иными словами, Украину.

Украинская кухня достаточно плотная и сытная, так что никого не удивит, что начнем мы готовить это блюдо с того, что достанем из холодильника бо-о-о-о-льшой кусок мяса. Правда, не свинины, чего вы, очевидно, ждали. Издавна свинина является основным мясом украинской кухни – еще с тех времен, когда смекалистый украинский крестьянин, опасаясь от опустошительных набегов татар (чуть больше двухсот лет прошло со времен последнего набега!), придумал разводить на мясо такое животное, которое татары и сами из религиозных соображений не съедят, и на продажу не угонят – какой свинья ходок! Да и мясо у свиньи повкусней, чем у традиционного украинского вола, на котором еще и пахали. Но Украина велика, а до Закарпатья, где, по слухам, это блюдо и родилось, кочевникам было не добраться достаточно давно. Так что берем говядину, ибо больше у нас пока на волах не пашут.

Эту штуку, а называется она завиванец, подают по одной на порцию, ну разве что для самого голодного гостя держим запасную. Значит, сварганим штуки четыре – не пропадут. Режем мясо на четыре больших плоских куска. А потом возьмем молоток и хорошенько их отобьем. В спор между сторонниками деревянного и металлического молотка я не лезу – дерево, оно, конечно, к природе ближе, да ведь не отмоешь потом! Так что возьмем металлический молоток и сначала отобьем стороной с крупными зубьями, потом – с мелкими. Главное искусство здесь – отбить потоньше, но чтоб нигде не прорвалось и при жарке не разлезлось. Такой кусочек надо отбить, чтоб был площадью с книжную страницу – иначе все дальнейшее станет весьма затруднительным.

Почистим теперь большую картошку и порежем соломкой – как для картофеля фри. Соленый огурчик возьмем – хороший, тверденький, чтоб пахнул аппетитно, укропчиком и листом – дубовым, черносмородиновым, хреновым – в смысле хорошим, но листом хрена, да сами знаете, как пах нет хороший огурчик. Нарежем и его соломкой.

А теперь – сало! Видите, не обошлось украинское блюдо без сала, несмотря на то, что из говядины. Классическое украинское сало, можно с чесночком. Можно, конечно, и англосаксонского бекона, можно и венгерского сала – копченого и натертого красным перцем, но зачем же нарушать гармонию? Нарежем и его – говядина вместе со свининой выходит и мягче, и сочней. В западноевропейской кулинарии каждое типичное сочетание продуктов характеризуется своим эпитетом: куриная грудка – марешаль, то есть маршальская, мол, даже старый маршал разжует беззубыми десна ми, добавка в соус к мясу раков или омаров – кардинал, это, небось, по цвету вареного рака… А говядина со свининой дают жаркое по-разбойничьи. Понимайте это как хотите, но я человек очень мирный и безвредный.

Нарежем петрушки и укропа помельче – вот так. А теперь приготовим кляр для обжаривания. Пока будем этим заниматься, бросим в кипяток два яйца – пусть сварятся вкрутую. Отделим белок от желтка – вот так, а потом собьем по отдельности. Сколько добавить муки – тайна сия велика есть. Добавляйте понемногу, сбивайте получше, следите за густотой. Вот так будет в самый раз – не густо, не жидко.

Вот и яйца сварились. Их тоже нарежем, вот так, красиво, чтоб и белок был в каждом кусочке, и желток. А теперь начинается самое интересное. Из каждого куска мяса сделаем вот такие рулетики, завернем в него и огурцы, и сало, и картошку, и зелень, ну, соль там, перец – само собой. Чтоб рулетики держались, у меня здесь уже заготовлена суровая нитка. Сейчас мы их тщательно свяжем. С ниткой даже вкуснее, если настоящая, наша, без синтетики. Тем паче что и есть ее не обязательно.

На сковородочке тем временем разогреем топленого сальца, обмакнем рулетики в кляр и слегка их обжарим. Как долго обжаривать – вопрос тонкий. Лишь бы готовность не по запаху определять – если уж запахло, значит, передержали. Когда обжариваешь, в том-то и дело – прекратить эту процедуру, пока не начало обугливаться. Это никому не надо. Именно для этого мясо при обжаривании и насыщается жиром, и защищается кляром, заодно – чтоб сок не вытек.

Вроде бы пора. Забрасываем готовые завиванчики (правда, красивое название – завиванец? И точное) прямо в

подготовленный казан, заливаем их водой и оставляем тушиться. Пока тушится, почистим на гарнир картошки – ее очередь придет. Минут за 20 до конца побросаем ее сверху, пусть тушится вместе с мясом. Можно отварить и отдельно, но, по-моему, с мясом вкуснее. Тоже блюдо вполне гуманное, жить дает. Поставил, закрыл крышкой – и занимайся спокойно своими делами.

Что можно подать с этим блюдом? Зелень – она вообще почти никогда не мешает. Горчички или хрена – это уже кто как любит. А чем запивать – и так ясно. Хоть русской водкой, хоть украинской горилкой – спирт ному хорошо, у него национальности нет, только страна-производитель, и это порой еще хуже, но не будем о грустном. Под такое сытное и плотное блюдо рюмочка повредит разве тем, кому все равно нечего терять, да активным борцам с мировым масонством, недавно поведавших миру, что евреи споили русский народ кефиром. Если б они сами только кефир и пили… А о соусах надо писать отдельно. И очень много.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ ИТАЛИЯ

Пора нам продолжить наши кулинарные странствия. Побывали мы в странах ближних, заезжали мы в страны дальние. Давайте-ка соберемся в страну древнюю. Такую, что древнее ее не так уж много и есть. Слишком много в этой стране родилось и появилось – от алфавита, которым сейчас пользуется полмира, до языка, который и сейчас связывает врачей и юристов, где бы они ни жили, в единое братство. Именно в этой стране произошло так много, что все наши книги полны ссылками на ее историю. Все наше искусство своими корнями – в ее музеях. А вся литература даже не поймешь, какой была бы без того, что создано в этой стране. Эта страна была огромной и грозной, завоевала полмира, как и положено завоевателям полумира, рассыпалась на маленькие кусочки, была порабощена то испанцами, то арабами, то французами, но снова воссоединилась. И теперь живут на полуострове, имеющем форму сапога, люди, которые называют себя, правда, не римлянами, а итальянцами, но величие Древнего Рима всегда стоит за их спиной. Италия!

Мы знаем об итальянской кухне, как обо всем на свете – много, но приблизительно. Пицца – открытый пирожок, заляпаный сыром, с легкой руки американцев ставший одним из популярнейших видов быстрой еды. Равиоли – наглядная иллюстрация открытого мною кулинарного принципа «Чем дальше на Восток, тем больше пельмень» (западные пельмени совсем уже мелкие). Лазанья – запеканка из макарон с мясным фаршем. Минестра – густой овощной суп. Ну, и конечно же, спагетти , а также тортеллини, феделини, макарони, каннеллони и даже капелли д'анжело, всевозможные макароны и вермишель. Итальянцев недаром прозвали макаронниками. И ни чего обидного в этом нет –любят они это дело.

А я вот не очень-то люблю и обратил внимание на другой раритет итальянской кухни – овощные блюда. Цветная капуста по-итальянски – это даже лучше, чем простая цветная капуста. А цветная капуста – это вообще очень хорошо. Это вообще редкий случай, когда мы едим цветы. Даже вопрос в «Что? Где? Когда?» был: «Какие цветы практичные англичане считают наилучшими?» Оказалось, что они настолько практичны, что считают наилучшими цветами цветную капусту. Это для меня, пожалуй,

слишком.

Любая операция по приготовлению блюда из цветной капусты начинается с того, что ее разбирают по кочешкам, на такие вот небольшие кусочки и отваривают в подсоленной воде. Без этого вообще очень трудно что-либо с этими цветочками сделать. Отваривается она минут 15-20 в кипящей воде, как говорится – до мягкости. Если есть какие-то червячки или мошки, надо их аккуратно удалить, поскольку блюдо это все-таки вегетарианское. Традиционная схема приготовления блюда из цветной капусты, принятая у нас, состоит в том, что вареную капусту мы вываливаем в кляре и сухарях и обжариваем в масле на сковородке. Должен признаться, что это тоже достаточно вкусно. Но сегодня у нас иная цель. Поэтому возьмем эту керамическую кастрюльку, и, кроме того, нарежем и почистим на килограммовый кочанчик три больших свежих помидора. Нарежем их помельче и даже немножко подавим толкушкой. Прекрасно годится и консервированный томат.

Там, где синьор Помидор, там, как всегда, и Чипполино. Некоторые кулинарные книги рекомендуют лук для этого блюда варить. Но горячая любовь к вареному луку сформировалась у меня еще со времен маминых и бабушкиных куриных бульонов, из которых они иногда просто забывали вы тащить вареную луковицу. И это делал я, дрожа от омерзения. Поэтому луковицу для этого дела я пожарю в масле, причем пожарю до среднего или может быть даже до средне-коричневого цвета – пожарю хорошо. Кстати, как странно, что у Джанни Родари в числе персонажей «Чипполино» не было цветной капусты. Впрочем, может быть, в оригинале была, а переводчик не взял, потому, что у нас цветная капуста называется двумя словами. Может, еще и потому у Родари нет никакого кума или дедушки Капусты, потому что если сказать только это, совершенно неясно – какая капуста. При том невероятном обилии капуст, которое я уже упоминал: и краснокочанная, и савойская, и кольраби, и цветная – это совершенно неудивительно. А теперь подрежем-ка сюда граммов двести – двести пятьдесят ветчинки. Тонкими, длинными ломтиками, лучше от окорока. Идеально было бы нашу одесскую, базарную, которая в свое время славилась на всей одной шестой части суши. Да и сейчас никакая таможня не помогает, везут ее во все края и везут. Мало где так коптить умеют. Кстати, о ветчине. Знаете поговорку: всякая всячина – и ветчина и ржавчина. «Ветчина» на самом деле по всем этимологическим словарям есть нечто ветхое, старое. Хотя, оттенок «ветхий» по отношению к слову «ветчина», я бы не особенно употреблял. Замечательная, знаете ли, вещь – хорошая ветчина!

Теперь будем все это укладывать слоями: капустки, помидоров, лука, капустки. Капустки будет больше, помидоров и лука – меньше, а еще переложим это ломтиками ветчины. Вот, даже не знаю, чем бы это по сыпать. Майоран – у нас редкость, а тимьян на базаре достать можно, богородичную травку. Вот тимьяна немножко, может быть душицы, подумай те, не хочу навязывать вам своих вкусов. Скорее – травки сухие, чем свежие. И вот так, выложив несколько слоев, поступаем принятым в итальянской кухне практически по любому поводу образом– берем кусок твердого сыра и натираем на терке так, чтобы большой и толстый слой лег поверх всего этого кушанья. В итальянских ресторанах в Соединенных Штатах из-за этой итальянской моды нужно соблюдать особую бдительность. Стоит на секунду отвернуться или просто прозевать – и официантка посыплет вам сыром практически все, что подаст. Меню там обширное, но блюд, не посыпаемых сыром, исключая сладкие и вино, я практически не нашел. Ее можно вовремя остановить. так же как можно остановить в американском самолете стюардессу, чтобы она, подавая вам сок или колу, не положила предварительно три четверти стакана льда. Но если вы это не сделаете – пеняйте на себя.

Итак, берем теперь наполненную нами кастрюльку, ставим ее в духовку, прогретую до средней температуры (не очень жарко, не баранью ногу запекаем, чай!) и положим ее там дозревать минут на тридцать. А пока все это продолжается, еще несколько слов об Италии и итальянской кулинарии. Мало что, конечно, сохранилось от кулинарных изысков древ него Рима. Судя по всему, иногда они были фантастичны. Правда были у них и причуды, именуемые законами против роскоши. Одно время римлянам запретили откармливать для лакомства кур – ешьте, мол, простых, не от кормленых, будьте проще. Они и законы нарушать не стали и выход нашли. Стали откармливать петухов, о них в законе ничего не было сказано. А какие роскошные блюда, если это можно назвать блюдами, подавали к сто лам римских императоров! Достаточно вспомнить о пирах Гелиогабала, где на столах оказывалось блюдо, приготовленное из мозгов шестисот страусов. Правильно сказал какой-то ехидный герой Дюма, что после такого пиршества у Гелиогабала мозгов было явно больше в желудке, чем в голове. Что касается Гелиогабала, это верно почти наверняка. Император, мягко выражаясь, не самый талантливый и ответственный. Не помню, он ли это или другой император эпохи упадка умер, объевшись фаршированным осьминогом, а перед смертью приказал подать недоеденную им осьминожью голову, из последних сил стрескал и ее, после чего умер со спокойной

душой, прошептав холодеющими губами, что в мире уже не осталось ничего, о чем бы стоило сожалеть…

М-да! Или почитайте «Сатирикон» Петрония. Что там только не описывается – например, такое лакомство, как троянская свинья, названная так потому, что, как троянский конь, была начинена массой других мелких зверей и птиц. Правда, не все это доставалось римлянам попроще. В чем-то их пища была бедна уже по определению, хотя бы потому, что до Америки было еще плыть и плыть и ни картошки, ни помидор, ни подсолнухов, которые, правда, успешно заменяли оливы, ни красного перца, ни, слава Богу, табака Европа пока не знала. Кстати, интересно то, что встретившись с попугаями, как с говорящей птицей, римляне вскоре начали активно разводить их для еды. В общем, не римляне, а китайцы какие-то – что мягче камня, то и едят…

А теперь об итальянских ресторанах. Их на Западе видимо-невидимо. Славятся они хорошими итальянскими сухими винами, более красны ми, чем белыми, невероятным количеством блюд из макарон, действительно очень вкусных, и всевозможными густыми овощными похлебками и рагу. Итальянские рестораны не самые дорогие, аккуратные, достаточно быстрые в обслуживании и средний класс американцев посещает их вполне охотно. Интересно, когда у нас появится достаточное число итальянских ресторанчиков? Попадание среднего общепита в руки национальных ресторанчиков – мировая тенденция. Пока у нас этого не произошло, в нашей стране что-то не так. Опять идем другим путем. Сколько можно?

Тем временем, собственно говоря, все и протушилось, сыр расплавился и протек. Теперь аккуратненько выгружаем запеканочку на блюдо и отрезаем себе кусочек. Можно положить себе немного сливочного маслица, а можно этого и не делать, особенно если ветчина достаточно жирная. Возьмем кусок на вилочку и обратим внимание на то, что кушанье это не только достаточно вкусное, но и сытное, мало не покажется никому. Только обязательно захочется запить горячее, и, конечно же, нет больших вопросов, чем именно – водой «Куяльник». Попробуем к этой запеканке «Куяльник Крем-сода». Италия у нас ведь не очень связана с мыслями о модерне, о опережении времени, скорее, мы считаем, что ее слава в прошлом. Мы недооцениваем Италию. В литературе неоднократно говорилось о том, что, несмотря на то, что внедрять свои разработки итальянские конструкторы, к сожалению, не умели, сами их конструкторские решения заслуживали глубочайшего уважения. Ну, а для нас Италия – страна, скорее не торопящаяся впереди прогресса, хотя и вполне за ним успевающая. Давайте выпьем вместе с такой итальянской

запеканочкой та кой ретро-водички «Крем-сода», воды пятидесятых годов. Воды, приготовленной на нашей одесской минеральной воде «Куяльник». «Куяльник Крем-сода» и итальянская запеканка из цветной капусты. Древний Рим и Старая Одесса – за одним столом. Приятного всем аппетита!